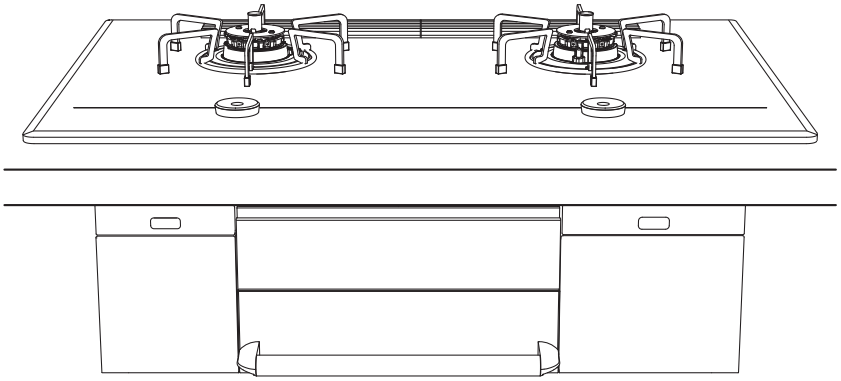
家庭用

全口センサー搭載 Siセンサーコンロ

代表品名コード	DS2801WASSTESC
型式名	DS2301WA

スマートコンロ

ガスビルトインコンロ
取扱説明書 保証書付



このたびは、ハーマンのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の90ページが保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
○この機器は国内専用です。海外では使用できません。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があれば販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。

HARMAN

36528700

Tイ87

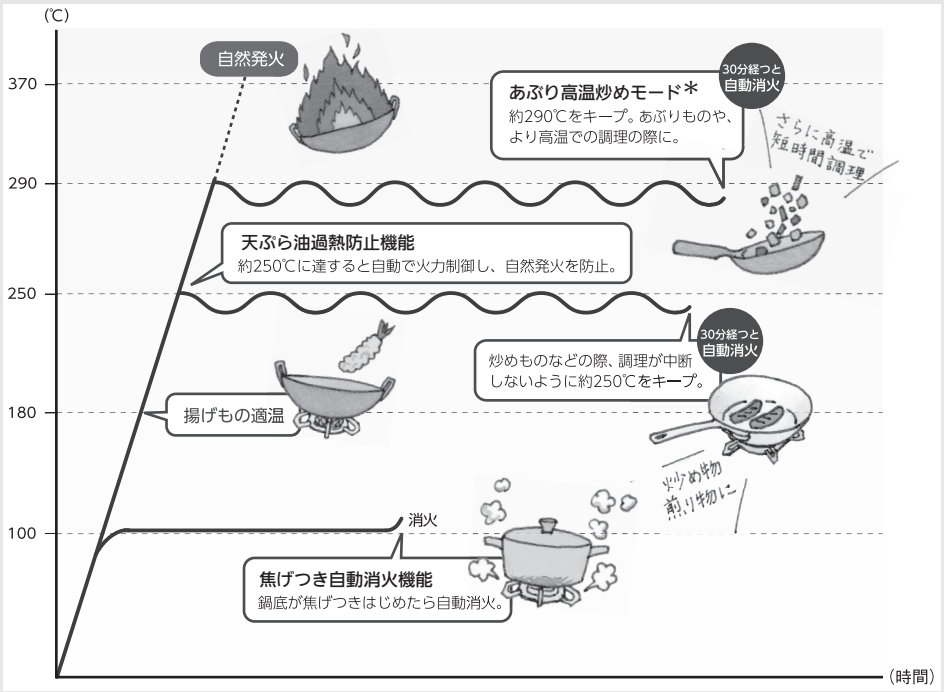
Siセンサーコンロについて

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

安心（Safety）、便利（Support）、笑顔（Smile）を約束する、
賢い（Intelligent）センサーを搭載した、進化したコンロです。

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます！	**立消え安全装置**
◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！	**消し忘れ消火機能**
◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！	**天ぷら油過熱防止機能**
◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します！	**焦げつき自動消火機能**
◎そで口への引火を未然に防ぎます！（鍋を置かないと、安全のため点火しません）	**鍋なし検知機能**

●温度センサーのはたらき



＊あぶり高温炒めモードとは

・通常時より高い温度まで調理できる機能です。
あぶり高温炒めモードを使用しても、異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

とくに多いご質問です

・タイマー表示部に『05』が表示する

タッチスイッチ操作部のエラーを検出しているためです。

複数のキーを同時に押したり、キーの長押し、ものなどを置いている場合や汚れている場合が約6秒続くと消火し、『05』を表示します。
(火がついていない場合でも表示します。)
タッチスイッチ操作部の汚れやものを取り除いてください。

☞81

・タイマー表示部に『ーー』が表示する

ノブが正位置にないためです。

ノブを正位置に置いてください。

☞3 81

ノブを破損や変形、紛失した場合は、一時的にノブがない状態でも使用することができます。

☞61

・機器前面から風が出る

機器の温度が上がり過ぎないように冷却ファンを回しています。

ファンの音がしますが、異常ではありません。

停電時もご使用いただけます

乾電池(単3形：6本)で、左コンロが使用できます。
非常用電池ケースに乾電池を入れて使用してください。

☞63

※☞📖 内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

各部のなまえ ····· 3
かんたん操作ガイド ····· 5

最初に準備していただきたいこと

無線LANの設定方法について····· 7

安全なご利用のために

必ずお守りください(安全上の注意)··· 13
安心・安全機能 ····· 26

毎日の使いかた

コンロを使う準備 ····· 29
コンロの使いかた(基本操作)····· 31
タイマーモード(左右コンロ) ····· 33
温度キープモード(左右コンロ) ····· 35
湯わかしモード(右コンロ)····· 37
炊飯モード(左コンロ)····· 39
あぶり高温炒めモード(左右コンロ)·· 43
マルチグリルとは ····· 45
マルチグリルを使う準備 ····· 47
マルチグリルの使いかた
(オートメニュー) ····· 49
(調理モード) ····· 51
(メニュー例) ····· 53

便利な使いかた

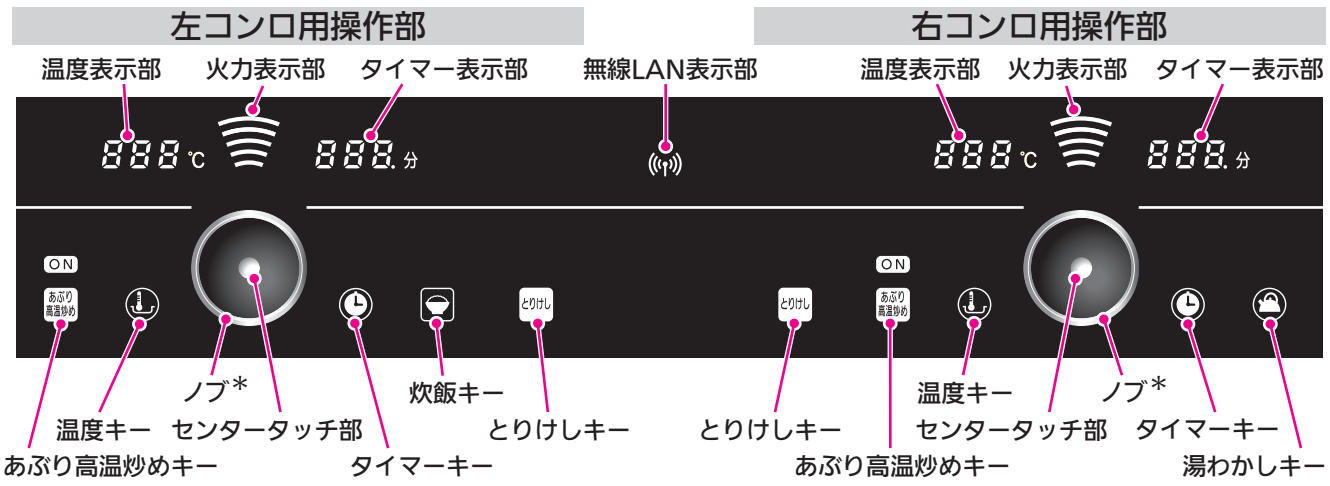
レンジフード連動機能 ····· 57
各種設定の変更(カスタマイズ機能) ··· 59
ノブ紛失時のご使用方法について·· 61
停電時のご使用について ····· 63

長くご利用いただくために

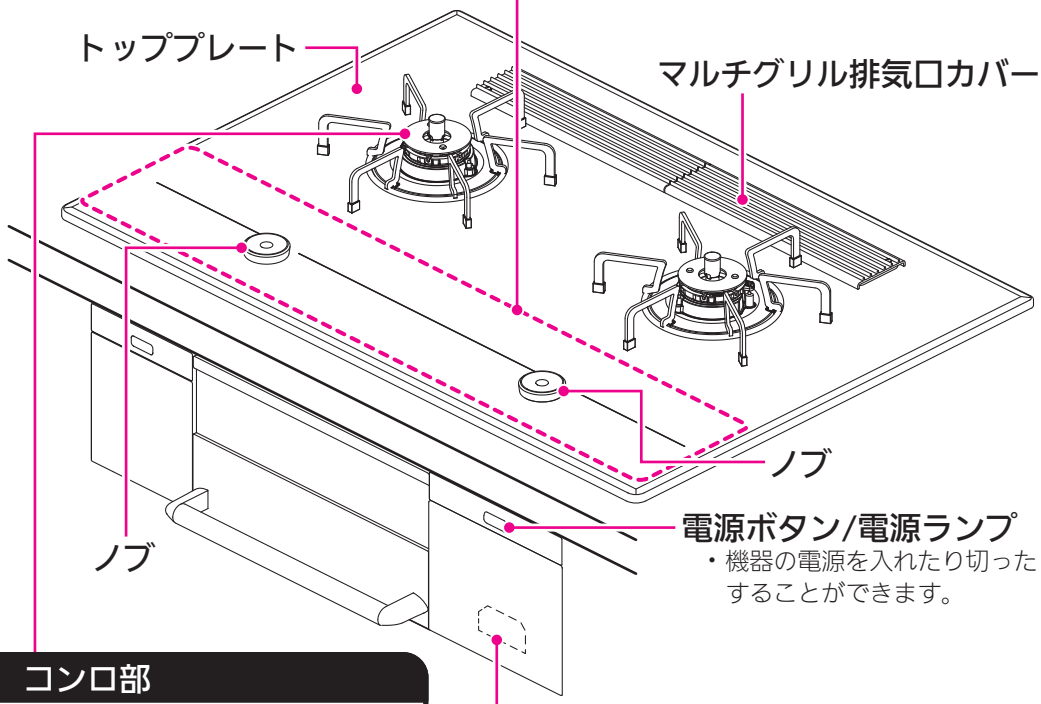
お手入れ ····· 65
よくあるご質問 ····· 74
ブザー報知、お知らせ表示 ····· 81
長期間使用しない場合、仕様 ····· 85
アフターサービス、別売部品 ····· 86
交換部品(消耗部品) ····· 87
保証書 ····· 90

各部のなまえ

タッチスイッチ操作部 ※表示はLEDが全点灯のイメージです。



・各キーは、指を離してから動作を受け付けます。(キーにより受付時間は異なります。)
＊：ノブは、上記の位置が正位置になります。正位置以外には置かないようにしてください。

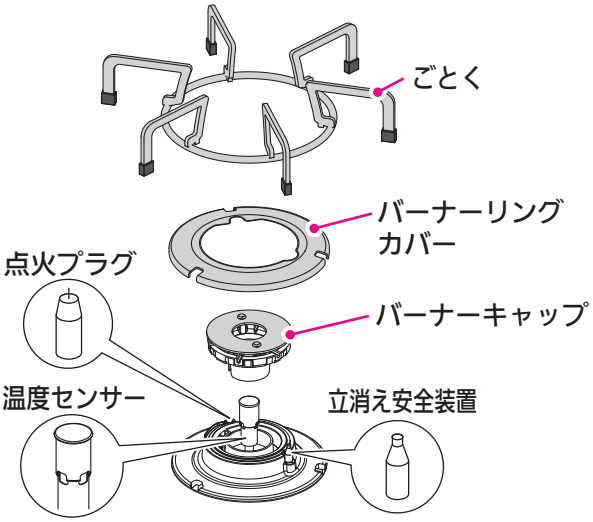


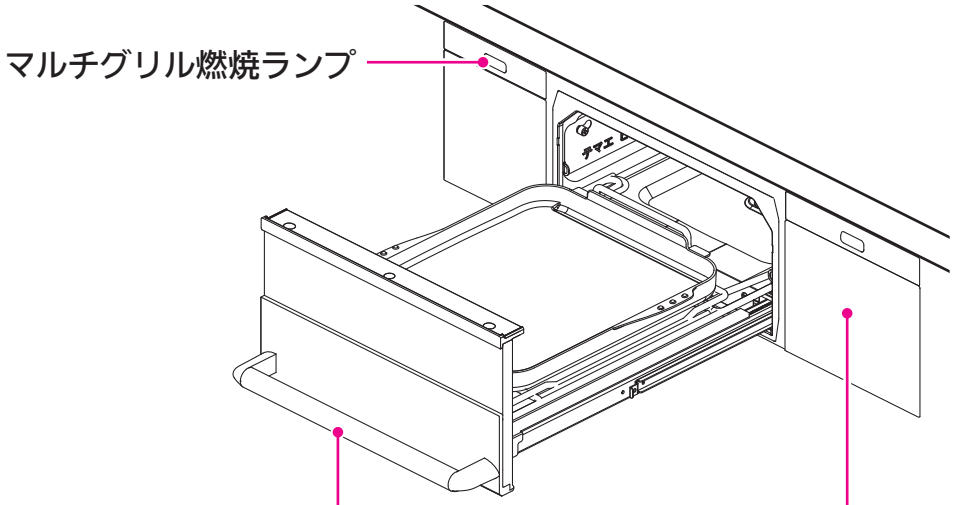
電源ボタン/電源ランプ
・機器の電源を入れたり切ったりすることができます。

非常用電池収納部
※停電時の使用方法については、「停電時のご使用について」(63ページ)を参照してください。

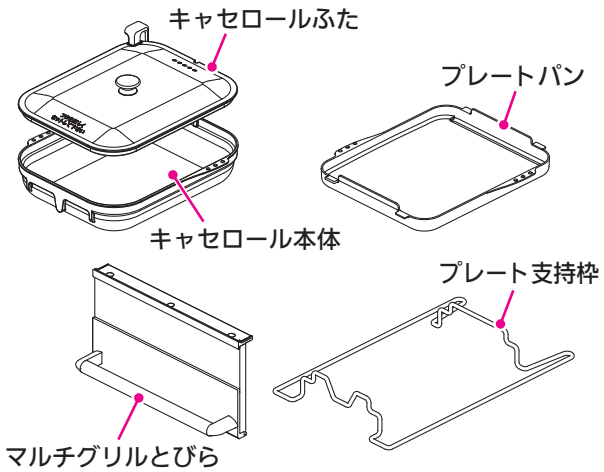
コンロ部

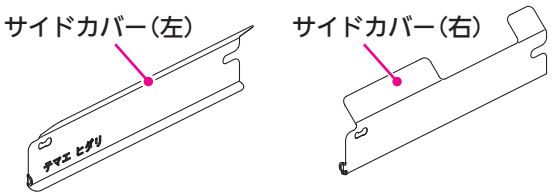
※取り付け方法については、「お手入れ」(67ページ)を参照してください。

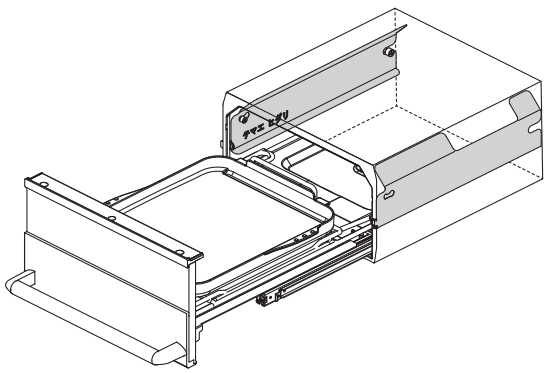




マルチグリル部



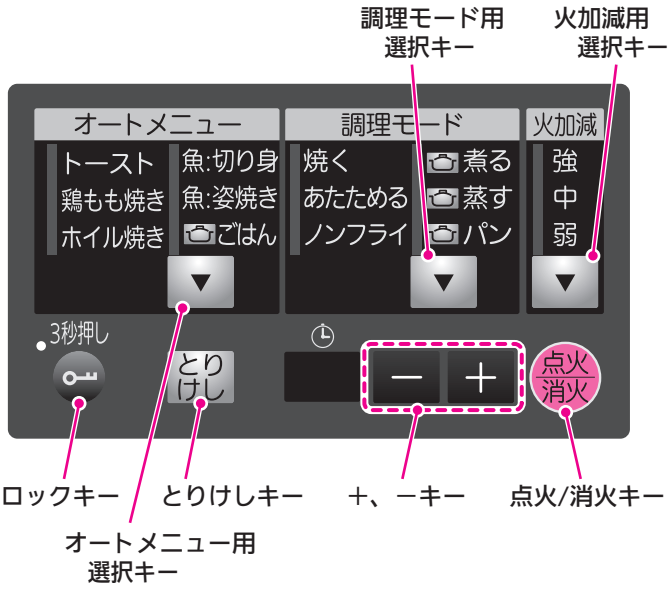




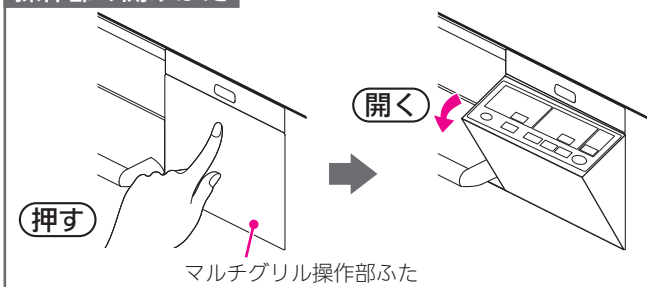
イラストはわかりやすくするために、透視図にしています。

マルチグリル操作部

※保護シートが貼ってある場合があります。
ご使用の際には、取り外してください。



操作部の開けかた



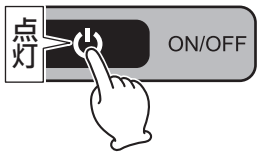
※左パネルは開かない構造になっています。

かんたん操作ガイド

共通操作

① 電源を入れる

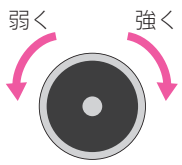
コンロを使う準備 ☞29



共通操作（コンロのみ）

② 点火する

③ 火力調節する



左右コンロ　タイマーで煮る、ゆでる

☞33

④ タイマーキーを押す

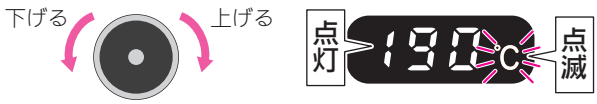
⑤ タイマーを設定する

左右コンロ　揚げる、焼く

☞35

④ 温度キーを押す

⑤ 温度を設定する



右コンロ　お湯をわかす

☞37

④ 湯わかしキーを押す

⑤ 保温時間を設定する

左コンロ　ごはんを炊く

☞41

（下準備 ☞39）

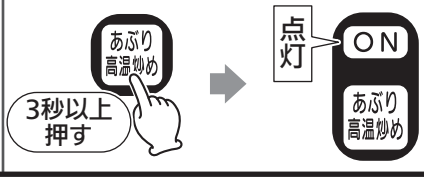
④ 炊飯キーを押す

自動消火後、むらし開始

左右コンロ　あぶる、炒める

☞43

④ あぶり高温炒めキーを押す



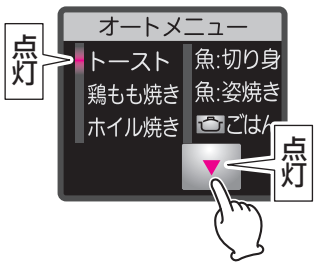
調理開始

マルチグリル　オートメニューで調理をする

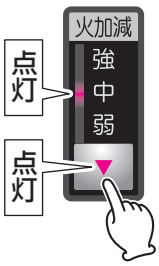
マルチグリルを使う準備 ☞47

☞49

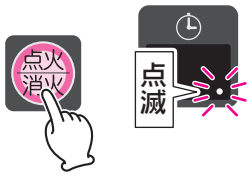
② 選択キーを押し、オートメニューを設定する



③ 選択キーを押し、火加減を設定する



④ 点火する

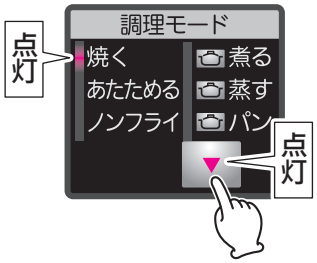


マルチグリル　調理モードで調理をする

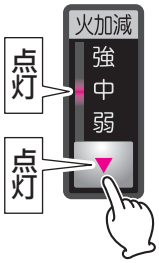
マルチグリルを使う準備 ☞47

☞51

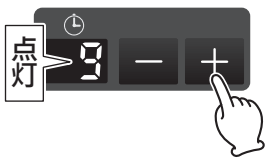
② 選択キーを押し、調理モードを設定する



③ 選択キーを押し、火加減を設定する



④ タイマーを設定する



⚠警告

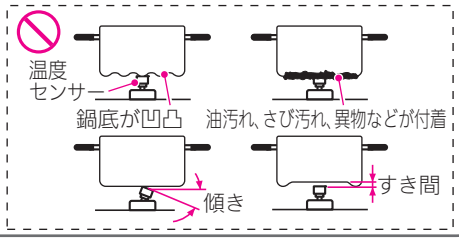
禁止

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない

温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できません。

・温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、**発火や途中消火、機器焼損の原因になります。**

・鍋の重さは、調理物を含め300g以上必要です。とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなるとセンサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合があります。

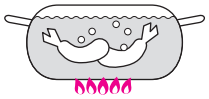


終了30秒前　終了（自動消火）

秒 30 ピピピッ ➡ 点滅 00 ピー

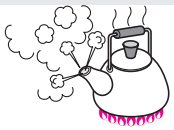
設定温度到達　調理開始

190℃ 点灯 ピピピッ ➡



6 調理が終了したら、消火する

ふっとう後、保温開始　終了30秒前　終了（自動消火）



ピピピッ ➡ 秒 30 ピピピッ ➡ 点滅 00 ピー

終了30秒前　終了

秒 30 ピピピッ ➡ 点滅 00 ピー

5 調理が終了したら、消火する

残り時間を表示　終了30秒前　終了（自動消火）

点灯 9 ➡ 秒 30 ピピピッ ➡ 点滅 00 ピー

5 点火する　終了30秒前　終了（自動消火）

秒 30 ピピピッ ➡ 点滅 00 ピー

無線LANの設定方法について①

■ 特長

この機器は、コンロをインターネットに接続することで、お客さまがお使いのスマートフォンからの操作により、スマートコンロをさらに便利にお使いいただけます。

こんなことができます！

確認する

コンロの状態を表示して
調理の様子を
確認することができます

より便利に調理する

いつものタイマー設定や
温度設定を登録できます
また、麺ゆで機能やおかゆなど
スマートフォンからのみ設定できる
便利機能を利用できます

レシピを参考にする

スマートコンロを使いこなす
100種類以上の多彩な調理レシピを
ご覧いただけます

■ お客さまでご用意いただくもの

☐ スマートフォン
☐ 無線LANルータ

■ システム構成

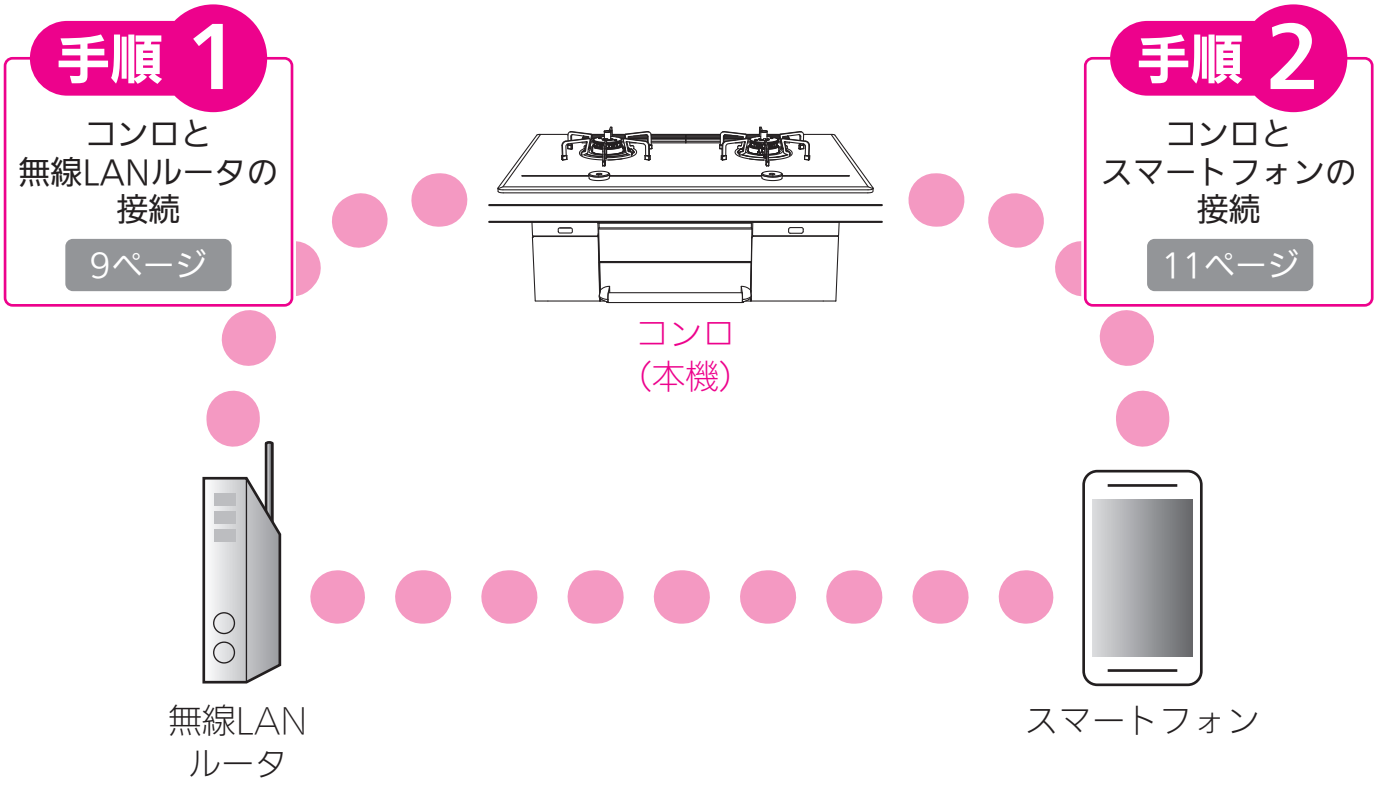
この機器には無線LANモジュール(24ページ)が内蔵されています。無線LANルータとの接続設定を行うと、お客さまが利用されているスマートフォンに本体情報が表示できるほか、スマートフォンからコンロを操作することができます。

＜スマートコンロアプリでできないこと＞

・スマートフォンからコンロを点火、消火することはできません。
・スマートフォンから火加減を調節することはできません。
・宅外からのコンロ操作やコンロの状態確認はできません。

※アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などは予告なく変更することがあります。

■ 接続イメージ



事前確認事項

1 スマートフォンのOSバージョン確認とアプリのダウンロード
<Android：OSバージョン4.0以上、iPhone：iOS6.1.3以上>
（ただし、全ての機種で動作を保証するものではありません。）

『スマートコンロアプリ』のインストールの方法
接続方法は、スマートフォンの説明書を参照してください。

Androidの場合	iPhoneの場合
① [Google Play]を開く ② [スマートコンロアプリ]を検索 ③ 画面に従ってインストール	① [App Store]を開く ② [スマートコンロアプリ]を検索 ③ 画面に従ってインストール

※アプリのダウンロード時および更新時は通信費がかかります。
※アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などを予告なく変更することがあります。

2 無線LANルータの無線機能確認
・【必須】IEEE802.11bまたはg、nに対応（nは2.4GHz帯のみ）
・【推奨】自動接続設定用ボタンがあること（接続が簡単になります）

3 スマートフォンと無線LANルータの接続確認

4 スマートコンロの無線LAN接続設定が有効になっていることを確認
※初期設定（工場出荷時）は有効に設定されています。
※各種設定の変更（カスタマイズ機能）で無効に設定された場合は、有効に設定してください。（59ページ）

5 スマートコンロの電源OFF確認

無線LANの設定方法について②

■ お客さまが行う設定

手順 1 コンロと無線LANルータの接続

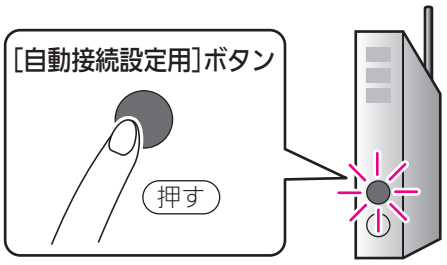
1. 電源ボタンを押して電源を入れ、10秒以内に調理モード用選択キーを3秒以上押す。

マルチグリル操作部

無線LANルータに[自動接続設定用]ボタンがある

無線LANルータに[自動接続設定用]ボタンがない

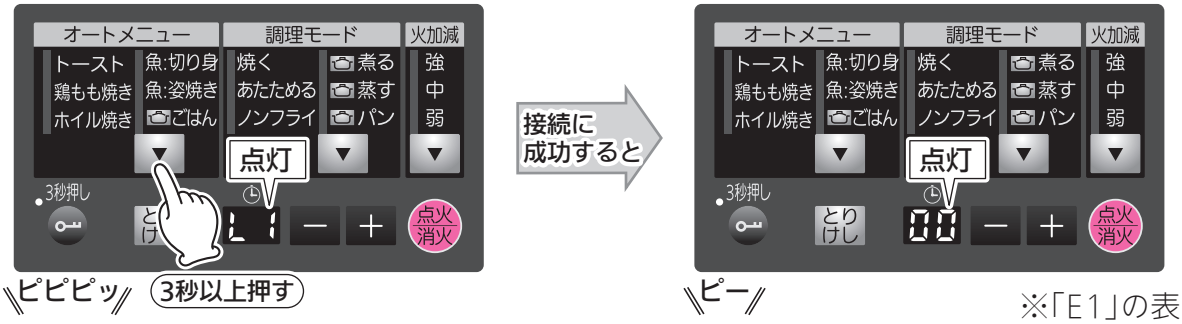
2. 無線LANルータの[自動接続設定用]ボタンを押す。
   ・操作方法は、無線LANルータの取扱説明書をご確認ください。
   ※必ず無線LANルータの[自動接続設定用]ボタンを押してから、3の手順に進んでください。



お知らせ

[自動接続設定用]ボタンがある場合でも、接続できない場合は、
無線LANルータに[自動接続設定用]ボタンがない の手順で接続してください。
※ルータの取扱説明書に従って、ファームウェアを更新することで[自動接続設定用]ボタンを使った接続ができる場合があります。

3. オートメニュー用選択キーを3秒以上押す。
   ※接続に成功するまで約1分程度かかる場合があります。



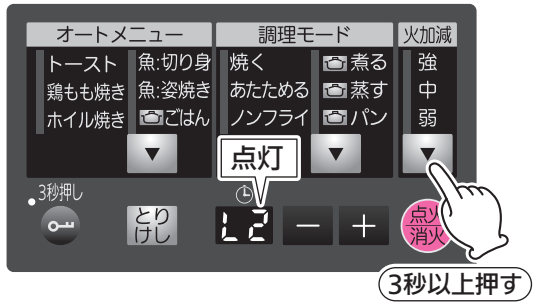
無線LAN表示部

※「E1」の表示が出た場合は、12ページ「こんな表示が出たら」を参照してください。

4. 電源ボタンを押して電源を切る。

以上でコンロと無線LANルータの接続設定は終了です。手順2へお進みください。(11ページ)

2. 火加減用選択キーを3秒以上押す。

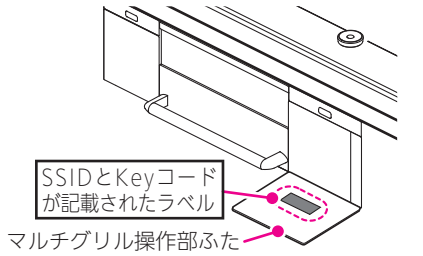


ピピピッ

3. コンロのマルチグリル操作部ふた（機器前面右側）を開け、コンロのSSIDとKeyコードを確認し、スマートフォンの無線LAN設定画面からコンロのSSIDを選択して、Keyコードを入力してください。

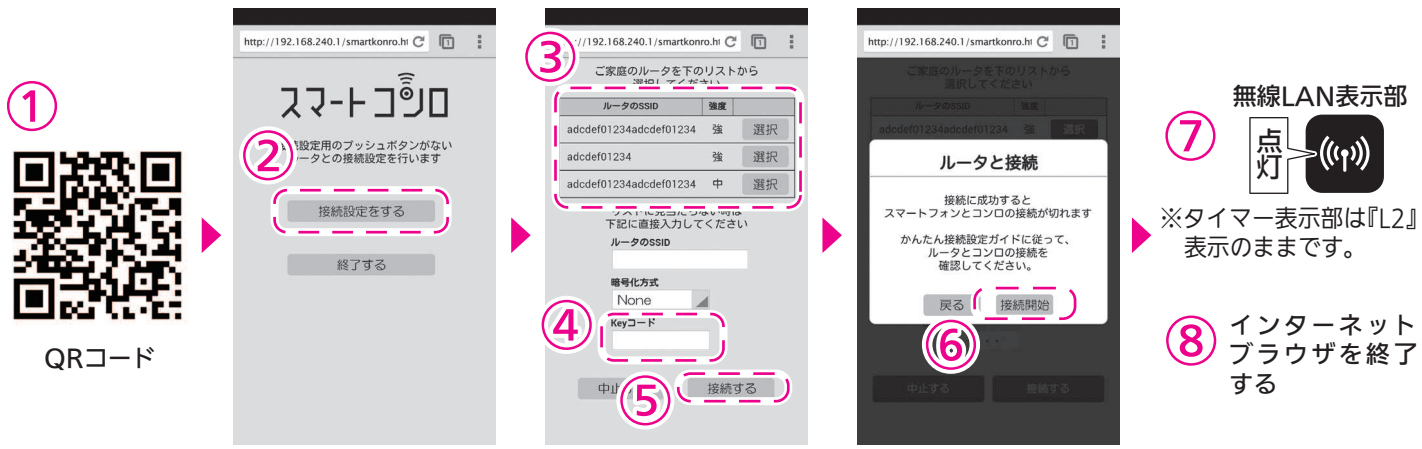
※SSIDは、ネットワークIDやネットワークと呼ばれることがあります。
また、Keyコードはパスワードと呼ばれることがあります。

SSID、Keyコードの記載場所



4. スマートフォンでwebページにアクセスし、画面に従って設定する。

①QRコードを読み込むか、OS標準のインターネットブラウザで下記アドレスを入力し、webページにアクセスする。
※QRコードでwebページにアクセスできない場合は、ブラウザでアドレスを直接入力してください。
＜webページ用アドレス：http://192.168.240.1/smartkonro.html ＞
②「接続設定をする」を押す。
③接続する宅内の無線LANルータを選択する。
※一覧にない場合は、SSID、暗号化方式を直接入力してください。
④ ③で選択した無線LANルータのKeyコードを入力する。
⑤「接続する」を押す。
⑥「接続開始」を押す。
⑦トッププレートの無線LAN表示部マーク（ ）が点灯していることを確認する。
⑧インターネットブラウザを終了する。



5. 電源ボタンを押して電源を切る。

以上でコンロと無線LANルータの接続設定は終了です。手順2へお進みください。（11ページ）

無線LANの設定方法について③

■ お客さまが行う設定（続き）

手順 2 コンロとスマートフォンの接続

1. スマートコンロアプリの手順に従って、スマートフォンをコンロと接続可能な状態にする。

・表示される画面に従って設定および操作してください。
・スマートコンロのインストール方法については、事前確認事項を参照してください。(8ページ)
※スマートコンロアプリ初回起動時は、アプリの紹介や利用規約の画面が表示されます。

2. 電源ボタンを押して電源を入れ、10秒以内に調理モード用選択キーを3秒以上押す。

3. 再度、調理モード用選択キーを3秒以上押す。

※タイマー表示部に「L3」が表示してから約2分を経過すると、「E2」が点滅し、設定が中断されますので注意してください。

アプリを右の画面にすると、コンロとの接続を開始します。
しばらくして接続に成功すると、タイマー表示部に「_1」が点灯し、アプリは自動で次の画面に進みます。
※接続に失敗した場合は、スマートフォンの画面に従って、再度設定をやり直してください。

4. 火加減用選択キーを押し、確定します。

ピー ※「E1」の表示が出た場合は、下記「こんな表示が出たら」を参照してください。

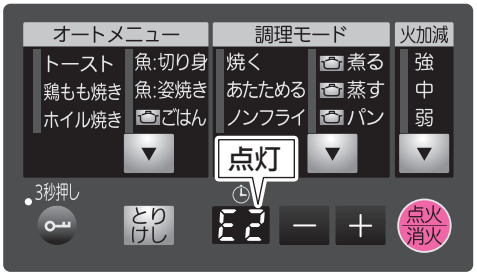
5. 電源ボタンを押して電源を切る。

以上でコンロとスマートフォンの接続設定は終了です。

こんな表示が出たら

・下記の表示が出たら、確認事項の内容を確認し、コンロの電源を入れ直し、改めて設定をやり直してください。

E1：無線LANルータとの接続に失敗(手順1)
スマートフォンの登録に失敗(手順2)



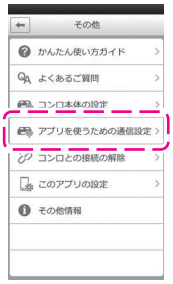
E2：コンロからスマートフォンが確認できない

＜確認事項＞

・無線LANルータの電源は入っていますか。
・無線LANルータまたは、コンロ近くに電波を妨害するものはありませんか。
(電子レンジ動作中は通信できない場合があります。)

設定せずにアプリを使っても・・・

このボタンで、後から設定方法を確認し接続することもできます。



お知らせ

無線LAN接続におきまして、設置環境などの影響により正常に接続ができない場合、お客さまのご希望により訪問対応をさせていただきます。(有料)

■「iPhone」「App Store」は、Apple(株)の登録商標です。■「Android」「Google Play」は、Google(株)の登録商標です。

必ずお守りください（安全上の注意）①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害、損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意、禁止内容の絵表示

必ず守る	換気する	禁止	火気禁止
分解禁止	接触禁止		

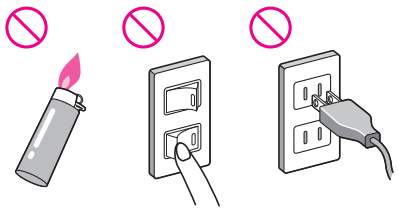
ガス漏れに気づいたときは

⚠危険

火気禁止

- **絶対に火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**

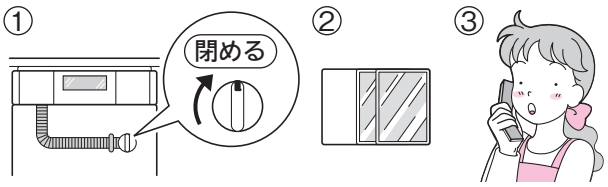
火や火花で引火し、**爆発事故を起こすことがあります。**



必ず守る

- **すぐに使用をやめる**

①火を消し、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。



異常時

⚠警告

必ず守る

- **点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、すぐに使用をやめる**

①火を消し、ガス栓を閉める。
②よくあるご質問（74～80ページ）に従い、処置をする。
③上記の処置をしても、なおらない場合は、販売店または、弊社窓口に連絡する。

必ず守る

- **地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める**

使用時や使用後は

⚠警告

必ず守る

・**点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる**
火災や思わぬ事故の原因になります。
※また使用後は、ガス栓を閉めてください。

⚠注意

必ず守る

・**使用するバーナーのノブを確認してから点火操作をする**
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、**火災や思わぬ事故の原因になります。**

必ず守る

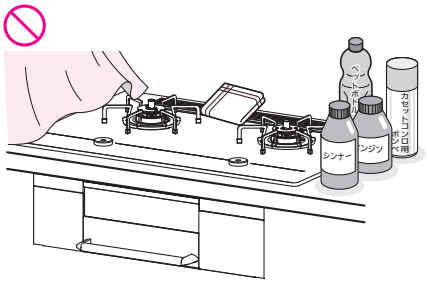
・**点火操作をしても点火しない場合は、周囲のガスがなくなってから再度点火する**
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、**やけどをするおそれがあります。**

機器周辺には

⚠警告

禁止

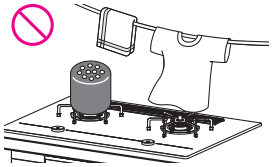
・**引火のおそれのあるものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない**
・**引火のおそれのあるもの**
スプレー、ガソリン、ベンジン、カセットコンロ用ボンベなど
・**燃えやすいもの**
ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど
火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、
スプレー缶が爆発する原因になります。



⚠警告

禁止

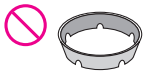
・**調理以外の用途には使用しない**
練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。
過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。



禁止

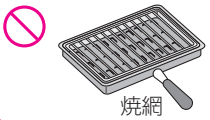
・**アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない**
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

アルミはく製しる受け


省エネごとく

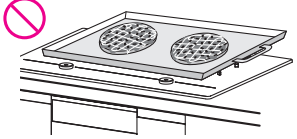
禁止

・**焼網は使用しない**
トッププレートに落ちた油などが**発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。**


焼網

禁止

・**コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない**
不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。



⚠注意

禁止

・**マルチグリルとびら、タッチスイッチ操作部、マルチグリル操作部などに、ものをのせたり、強い力を加えない**
誤作動やけが、機器損傷の原因になります。

⚠警告

必ず守る

・**一般的な無線LAN機器として、ご家庭宅内でお使いください。**
・病院内や医療機器のある場所やその近くで使用しないでください。
・高精度な制御や微弱な信号を取り扱う電子機器の近くでは使用しないでください。
(ご注意いただきたい電子機器の例：補聴器、ペースメーカー、火災報知器、自動ドア、その他の自動制御機器など)

必ずお守りください（安全上の注意）②

使用中は

⚠警告

禁止

- **火をつけたまま離れない**
- **火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない**

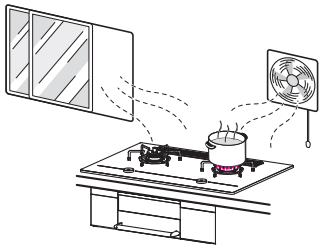
調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、**火災の原因になります。**
※とくに天ぷらや揚げもの調理、マルチグリルを使用しているときは注意してください。
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

⚠注意

換気する

- **必ず換気をする**

窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。
換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、
不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
※屋内設置（密閉式は除く）の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒の原因になります。**



禁止

- **点火操作時や使用中は、バーナーとマルチグリル排気口付近に顔や手などを近付けない**

炎や熱で顔や手などに、**やけどをするおそれがあります。**

接触禁止

- **使用中や使用直後は操作部以外は触らない**

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっています。また、トッププレートの白線より奥は、高温であるため注意する。
とくに小さなお子さまがいる家庭ではやけどに注意してください。
※マルチグリルのみを使用してもマルチグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、1カ所のみのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。

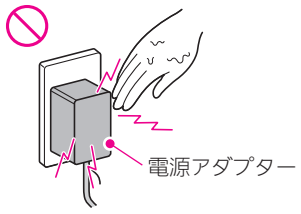
電気事故防止のために

⚠警告

ぬれ手禁止　感電注意

- **電源アダプターはぬれた手でさわらない**

感電の原因になります。



必ず守る

- **電源アダプターはコンセントの根元まで差し込む**

電源プラグの刃にほこりなどがたまり、**発火の原因になります。**

禁止

- **電源コード、電源アダプターに無理な力を加えたり、加工をしない**

束ねたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、物をのせたり、衝撃を与えたりして無理な力を加えない。キズをつけない。加工をしない。**感電、ショート、火災の原因になります。**

必ず守る

- **電源プラグのほこりは定期的に取る**

ほこりがたまると、**発火の原因になります。**
電源アダプターを抜き、乾いた布でふいてください。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は

⚠警告

必ず守る

- **本製品のご使用にあたって、医師とよくご相談ください。**

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。
ノブおよびタッチスイッチ操作部には強い磁石が入っています。上着のポケットなどに入れたり、ペースメーカーの埋め込み部位に近付けたりしないでください。

コンロ編

トッププレートについて

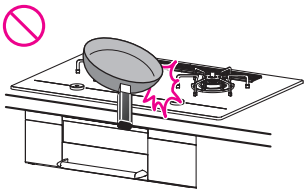
警告

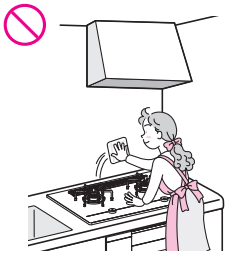
禁止

・衝撃や荷重を加えない
・上にのらない

トッププレートが変形、破損して、**異常過熱や火災の原因になります。**

※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。





使用中は

警告

必ず守る

・コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する

衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。

また、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。

注意

必ず守る

・エアコン、扇風機などの風がコンロの炎にあたらないように配慮して使用する

風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、**炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。**

必ず守る

・やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手などが過熱され、**やけどや取っ手などの焼損の原因になります。**

注意

必ず守る

・小さなお子さまに触らせないように注意する

思わぬ事故や故障の原因になります。

お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(30ページ)

温度センサーは

警告

禁止

・絶対に取り外さない

火災の原因になります。

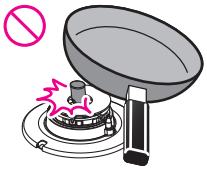
注意

禁止

・強いショックを加えたり、キズをつけない

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、コンロは調理油が**発火する場合があります。**

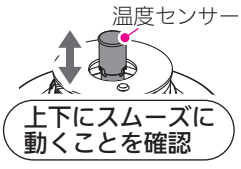
また、温度センサーが故障すると**安心・安全機能が作動しない場合があります。**



必ず守る

・コンロの温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
・マルチグリルの下火バーナー温度センサーは、マルチグリルとびらを閉めて、温度センサーが上に上がることを確認する

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、コンロは調理油が**発火する場合があります。**また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



必ずお守りください（安全上の注意）③

コンロ編

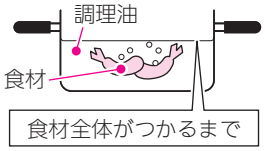
揚げもの調理の際は

⚠警告

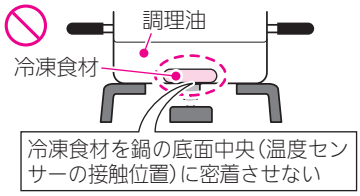
禁止 ・**あぶり高温炒めモードで揚げもの調理をしない**
調理油の温度が高くなり、**発火するおそれがあります。**

禁止 ・**耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理をしない**
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が**発火するおそれがあります。**

必ず守る ・**揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う**
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、**発火するおそれがあります。**
とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、**発火するおそれがあります。**



禁止 ・**冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない**
鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、**発火するおそれがあります。**
食材は中央部を避けて置いてください。



禁止 ・**複数回使った調理油で揚げものをしない**
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。**発火が起こりやすくなる場合があります。**

禁止 ・**揚げすぎない**
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、**発火や、やけどのおそれがあります。**

⚠警告

禁止 ・**調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない**
廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、**発火するおそれがあります。**

ノブについて

⚠注意

禁止 ・**破損や変形したノブを使用したり、市販のマグネットなどをノブの代わりに使用しない**
誤作動や機器の故障の原因になります。

禁止 ・**ノブに熱を加えない**
ノブの上に熱い鍋などを近付けたり、使用していないコンロ側のノブを火に近付けたり、鍋底にノブが磁力でくっついた状態で火にかけたりすると、**ノブの破損や焼損の原因になります。**

⚠注意

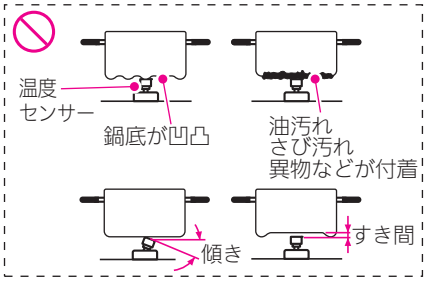
禁止 ・**ノブをスマートフォンなどの電子機器、磁気カードなどに近付けない**
電子機器、磁気カードなどの故障の原因になります。

コンロ編

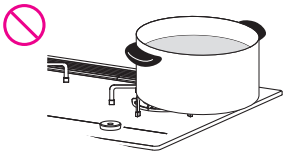
鍋などについて

⚠警告

禁止
- **温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない**
- **鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ、焦げなどが付着したまま使用しない**
- **プレートパンは使用しない**
  - 温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、**発火や途中消火、機器焼損の原因になります。**
  - 鍋の重さは、調理物を含め300g以上必要です。とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



禁止
- **鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない**
  火災や機器焼損の原因になります。

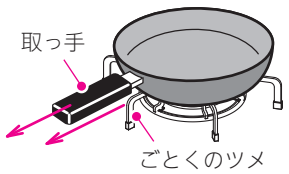


⚠注意

禁止
- **石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない**
  異常過熱による機器損傷の原因になります。

禁止
- **片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない**
- **片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する**

  不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどして**やけどの原因になります。**
  - 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
  - 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。



禁止
- **ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない**
  不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

禁止
- **トッププレートに鍋などをのせない**
  トッププレートの**キズや損傷の原因になります。**

必ずお守りください（安全上の注意）④

マルチグリル編

マルチグリルについて

⚠警告

禁止
- マルチグリル排気口の上に、ふきんやタオルなどをのせたり、ふさがない
- マルチグリル排気口の周りには、ものを置かない

火災や不完全燃焼の原因になります。

必ず守る
- マルチグリル使用前はマルチグリル庫内を点検する

マルチグリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に**燃えることがあります。**
また、マルチグリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。

必ず守る
- 専用のプレートパン／キャセロールを使用して調理する

火災や不完全燃焼の原因になります。

⚠注意

禁止
- マルチグリルとびらガラスに衝撃を加えたり（マルチグリルとびらの落下も含む）キズをつけたりしない
- 使用中や使用直後に水をかけない

マルチグリルとびらガラスが割れて、**やけどやけがの原因になります。**

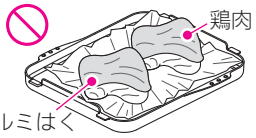
禁止
- マルチグリル使用中や使用直後は、マルチグリルとびら取っ手以外は触らない
- プレートパン／キャセロールを持つときは、ぬれぶきんなどで持たない

やけどの原因になります。

マルチグリル使用時について

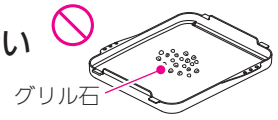
⚠警告

禁止
- 脂が出る料理には、プレートパンの上にアルミはくを敷かない



アルミはくの上に脂がたまり、**発火する原因になります。**
また、マルチグリルバーナーの炎口がつまり、**燃焼不良、途中消火の原因になります。**
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。

禁止
- プレートパン／キャセロールにグリル石やグリルシートなどを入れない



たまった脂が過熱され、**火災の原因になります。**

⚠注意

禁止
- プレートパンに水を入れて使用しない

マルチグリル機能が正しくはたらかなかったり、**燃焼不良の原因になります。**
また、お湯がこぼれて**やけどの原因になります。**
※水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。

禁止
- プレートパン／キャセロールに油を入れて調理しない

油が過熱され、**発火のおそれがあります。**

禁止
- プレート支持枠、プレートパン／キャセロールを使わずに、調理しない

機器の故障や調理物が異常に過熱され、発火のおそれがあります。

禁止
- マルチグリルを使用するときは、マルチグリル排気口に手や顔などを近付けない
- 鍋の取っ手などがマルチグリル排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、**やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。**

禁止
- マルチグリルとびらを開けたままマルチグリルを使用しない

ワークトップ（キッチンの天板）を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、**やけどをする原因になります。**

必ず守る
- プレートパン／キャセロールは、正しいメニュー／モードで使用する

変色、変形の原因や、機器の故障の原因になります。

マルチグリル編

マルチグリル使用中は

⚠注意

禁止

・**調理物を焼きすぎない**
調理物に火がつき、マルチグリル排気口から炎が出ることがあり、**火災の原因になります。**

必ず守る

・**異なる調理物（焼き上がりの早い調理物、遅い調理物）を、同時に焼くときは注意する**
焦げたり、**発火するおそれがあります。**

必ず守る

・**鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する**
飛び散った脂に引火して、瞬間的にマルチグリル排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

必ず守る

・**調理物が発火した場合は、すぐに使用をやめる**
①点火／消火キーを押し、消火する。
②炎が消えるまでマルチグリルとびらを開けない。
③消火後、販売店または、弊社窓口に点検を依頼する。

マルチグリル使用後は

⚠警告

必ず守る

・**マルチグリル使用後および連続使用するときは、プレートパン／キャセロールやサイドカバーにたまった脂、食品くずは、ご使用の都度取り除く**
たまった脂に火がついて**火災のおそれがあります。**

⚠注意

必ず守る

・**使用直後にプレートパンから調理物を出し入れする場合は、プレートパンを取り外さずに行う**
プレートパンが高温になっており、**やけどの原因になります。**

必ず守る

・**プレートパンを持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ**
使用中や使用直後は、プレートパンは高温になっています。また、たまった脂などが高温になっており、**やけどの原因になります。**

必ず守る

・**キャセロールを持ち運びするときは、ミトンや鍋つかみを使用する**
キャセロールが高温になっており、**やけどの原因になります。**また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。

お願い

必ず守る

・**高温のプレートパン／キャセロールをワークトップ（キッチンの天板）やテーブルに置く際は、鍋しきなどを使用する**
ワークトップ（キッチンの天板）やテーブルが、**焦げたりする原因になります。**

必ずお守りください（安全上の注意）⑤

マルチグリル編

プレートパン／キャセロールについて

⚠注意

禁止
- **プレートパンはマルチグリル以外では使用しない**
  機器の故障の原因や、温度センサーが正常にはたらかず、**発火のおそれがあります。**

必ず守る
- **キャセロールは必ず正しくふたをセットして調理する**
  プレート検知機能がはたらき、点火しません。また、**やけどや機器の故障の原因になります。**

必ず守る
- **プレートパン／キャセロールは、使用中および使用直後は高温になるため、取り扱いに注意する**
  持ち手、ふたなどが高温になっており、**やけどの原因になります。**

必ず守る
- **続けて使用するときは、その都度プレートパン／キャセロールにたまった食品くずや脂などを取り除く**
  たまった脂が燃えて、**火災のおそれや機器損傷の原因になります。**

お願い

禁止
- **調理終了後、プレートパン／キャセロールが高温の状態で水などに入れて急冷しない**
  変形の原因になります。

必ず守る
- **予熱などで、マルチグリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する**
  プレート検知機能（28ページ）がはたらき、約30秒経過すると**自動消火します。**

必ず守る
- **とびらの開閉はゆっくり行う**
  調理物の水分、油分がこぼれ、**やけどや機器の故障の原因になります。**

お手入れ編

お手入れの際は

⚠注意

必ず守る
- **機器が十分冷めてから、手袋をして行う**
  やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。

禁止
- **機器や機器周辺（キッチンの天板など）に水をかけたり、水を流しての掃除はしない**
  また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用する
  機器内部に水が浸入し、**点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。**

禁止
- **トッププレートは取り外さない**
  裏面でけがをする原因になります。
  また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、**変色したりキズの原因になります。**

必ず守る
- **コンロのバーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る**
  水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

お願い

機器について

・**機器を廃棄する場合は、乾電池を取り外し、専門の業者に処理を依頼してください。**
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、**やけどやけがの原因になります。**

機器のご使用について

・**使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。**
・**ガス栓を閉めて火を消さないでください。**
やけどや思わぬ事故の原因になります。
・**トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。**
磁力線により、**機器が故障する原因になります。**
・**トッププレートのごとく、バーナーリングカバーを取り付けている場所やノブの動作場所に、跡が付くことがあります。**
・**トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。**
もし、はがれたり、読めなくなった場合は、販売店または、弊社窓口に連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

コンロのご使用について

・**弱火のときは炎が見えにくい場合がありますので、消し忘れに注意してください。**
・**調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してください。**
・**煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。**
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、**機器焼損の原因になります。**機器の内部に煮汁が浸入すると、**故障の原因になります。**
・**コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、マルチグリルとびらをゆっくり開閉してください。**
開閉により発生した風で、コンロの火が消える場合があります。

突沸現象について

・**みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。**
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。)

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。
水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、**やけどやけがをするおそれがあります。**これらの予防法として次の点にご注意ください。
- **カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)**
- **熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。**
- **鍋の大きさにあった火力で加熱する。**

必ずお守りください（安全上の注意）⑥

設置編

⚠警告

必ず守る

・**機器の設置、移動、取り外しの際は、販売店または、もよりのガス事業者（供給業者）に依頼する**

ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。

分解禁止

・**絶対に改造、分解は行わない**

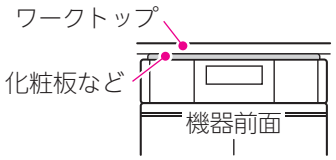
改造、分解は、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。**
また、**火災の原因になります。**

⚠注意

禁止

・**ワークトップ（キッチンの天板）の前面部と機器の間を化粧板などで閉塞しない**

不完全燃焼の原因や、天板基板の冷却用ファンが正常動作せず、**機器が途中で停止するおそれがあります。**

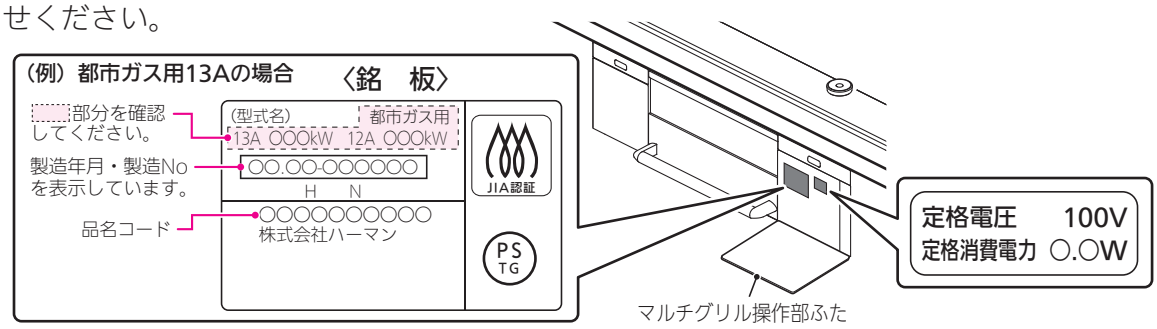


⚠警告

必ず守る

・**銘板に表示しているガス（ガスグループ）、電源で使用する**
・**転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する**

表示以外のガス、電源で使用すると、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。**
供給ガスがわからない場合は、販売店または、もよりのガス事業者（供給業者）にお問い合わせください。

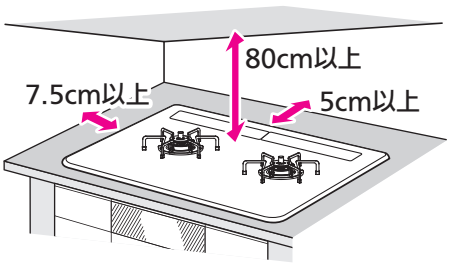


⚠警告

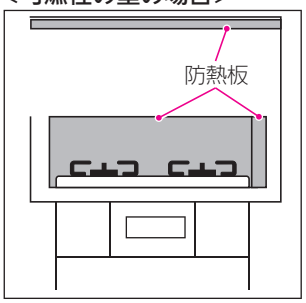
必ず守る

・**可燃性の部分（棚、壁、家具など）から十分離して設置する**

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
可燃性の壁との離隔距離を下図のように取れない場合は、必ず別売の防熱板を取り付ける。
※表面がステンレスやタイルでも壁の内側がベニヤ板などの場合があります。確認できない場合は、防熱板が必要です。詳しくは、工事説明書を参照してください。
※防熱板の購入は、販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。



＜可燃性の壁の場合＞



防熱板

DP 0128	…側壁用
LP 0131	…後壁用
DP 0129	…天井用
LP 0117	…天井用補助

必ず守る

・**機器周囲の改装をする場合（吊り戸棚を付けるなど）も、可燃物との離隔距離を確実に離す**

火災の原因になります。

無線LAN使用上のご注意①

無線LANをご利用の場合は、電波や個人情報などに関して守らなければならない注意事項があります。
次の内容およびご使用の無線LAN機器の取扱説明書を必ずご覧になり正しくお使いください。

＜電波に関する使用上のご注意＞

・この機器は、工事設計認証を取得している無線設備を内蔵しており、免許を申請する必要はありません。
・内蔵している無線LANモジュールの分解、改造をしたり、証明ラベルをはがすと法律で罰せられることがあります。
・この機器とスマートフォンと無線LANルータ間の電波状況が良くない場合、スマートフォンからこの機器を操作することができないことがあります。 無線LANルータを電波状況の良い場所に移動してください。
・次の場合は、この機器と無線LANルータ間の電波状況が悪くなることがあります。
  ・強い磁界、静電気、電波障害が発生する場所への設置(とくに電子レンジ使用中)
  ・無線LANルータが異なる階に設置された場合

＜その他＞

・すべての無線LANルータおよび住宅環境でワイヤレス接続、性能を保証するものではありません。
  次のような場合は、電波が届かなくなったり、電波が途切れたり通信速度が遅くなることがあります。
  ・コンクリート、鉄筋、金属が使われている建造物での利用
  ・障害物の近くへの設置
  ・同じ周波数を利用する無線通信機器との干渉
  ・電子レンジなどの機器の磁場、静電気、電波障害が発生するところ
・無線LANを利用するためには無線LANルータが必要になります。無線LANルータの取扱説明書をご覧いただき、設置、設定をおこなってください。

必ずお守りください（安全上の注意）⑦

無線LAN使用上のご注意②

この機器の使用周波数帯は2.4GHzです。この周波数帯では、電子レンジなどの産業・科学・医療用機器のほか工場の製造ラインなどで使用されている移動体識別用の構内無線局（免許を要する無線局）および特定小電力無線局（免許を要しない無線局）並びにアマチュア無線局（免許を要する無線局）が運用されています。

1．この機器を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局および特定小電力無線局並びにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。
2．万一、この機器から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、無線LANの接続を「無効」にした上、弊社窓口までお問い合わせください。
3．その他、この機器から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など何かお困りのことが起きたときは、弊社窓口までお問い合わせください。

・この機器に貼られているラベルの見かたは次のとおりです。

2.4	使用周波数帯域	2.4GHz帯
DS/OF	変調方式	DS-SS（直接拡散）方式、および、 OFDM（直交波周波数分割多重）方式
4	想定干渉距離	40m以下
▬▬▬	周波数変更の可否	全帯域を使用し、かつ、移動体識別装置の帯域を回避可能である

・この機器の無線LAN機能は、以下の規格に対応しています。
- IEEE 802.11b
- IEEE 802.11g
- IEEE 802.11n

セキュリティー
- WEP
- WPA Personal, WPA2 Personal

＜個人情報（セキュリティー関連）に関する使用上の注意事項について＞

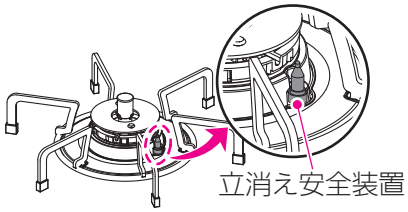
・無線LAN機器をご利用の場合は、暗号設定有無にかかわらず電波を使用している関係上、傍受される可能性があります。
・無線LANは、電波を利用してこの機器と無線LANルータ間で情報のやり取りをおこなうため、電波の届く範囲であれば自由にLAN接続が可能であるという利点があります。その反面、電波はある範囲内であれば障害物（壁など）を越えてすべての場所に届くため、セキュリティーに関する設定をおこなっていない場合、通信内容を盗み見られる、不正に侵入されるなどの可能性があります。
無線LANルータの取扱説明書の手順に従って、お客さまの責任で正しいセキュリティー設定をおこなってお使いになることをおすすめします。
・無線接続設定時に利用権限がない機器およびネットワークとの接続をしないでください。

安心・安全機能

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

立消え安全装置　コンロ　マルチグリル

火が消えてから数秒後にガスを完全に止めます。
※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。
※立消え安全装置がはたらいたときは、タイマー表示部に『12』が点滅します。



◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します。

コンロ消し忘れ消火機能　コンロ

点火後、約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
※あぶり高温炒めモード使用時、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(59ページ)

マルチグリル消し忘れ消火機能　マルチグリル

連続使用可能時間はプレートパンを使用する調理モードで約20分、キャセロールを使用する調理モードで約40分です。
点火後、連続使用可能時間を経過すると、自動消火します。

◎地震のときにも自動消火します。

感震停止機能　コンロ　マルチグリル

機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、自動消火します。<初期設定(工場出荷時):『有効』>
・感震停止機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『22』が点滅します。
・感震停止機能を『無効』に設定することができます。(59ページ)

◎機器の電源を消し忘れても、自動で切ります。

電源オートパワーオフ機能　コンロ　マルチグリル

機器を使用していない状態になると、約3分後に電源を自動的に切ります。<初期設定(工場出荷時):『3分』>
・電源オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。(59ページ)

◎過熱を未然に防止します。

天ぷら油過熱防止機能　コンロ

油の温度が約250℃になると自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。
自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。
・約250℃以上になる場合は、約30分を経過する前に自動消火します。
・鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。
・あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
・天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『02』が点滅します。

⚠注意

必ず守る　天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

マルチグリル過熱防止センサー　マルチグリル

マルチグリル庫内やプレートパン／キャセロールの温度が異常に高い場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると、自動的に火力を弱めたり、自動消火します。
・マルチグリル過熱防止センサーがはたらいたときは、タイマー表示部に『02』が点滅します。

⚠注意

必ず守る　マルチグリル過熱防止センサーがはたらいたときは、マルチグリルとびらガラスやプレートパン／キャセロールなどの温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します。

焦げつき自動消火機能　コンロ　マルチグリル

鍋底が焦げつきはじめたら、自動消火します。
・焦げつきの程度は、鍋の材質、火力、調理物によって異なります。
・あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
・弱火から強火に切り替えたときに安心・安全機能がはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。
・焦げつき自動消火機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『02』が点滅します。

安心・安全機能

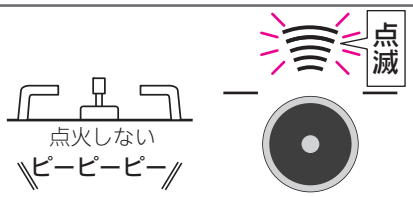
◎そで口への引火を未然に防ぎます。
（鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。）

鍋なし検知機能　コンロ

鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

点火前　**鍋を置かないと、点火しません。**

※ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプの点滅でお知らせします。



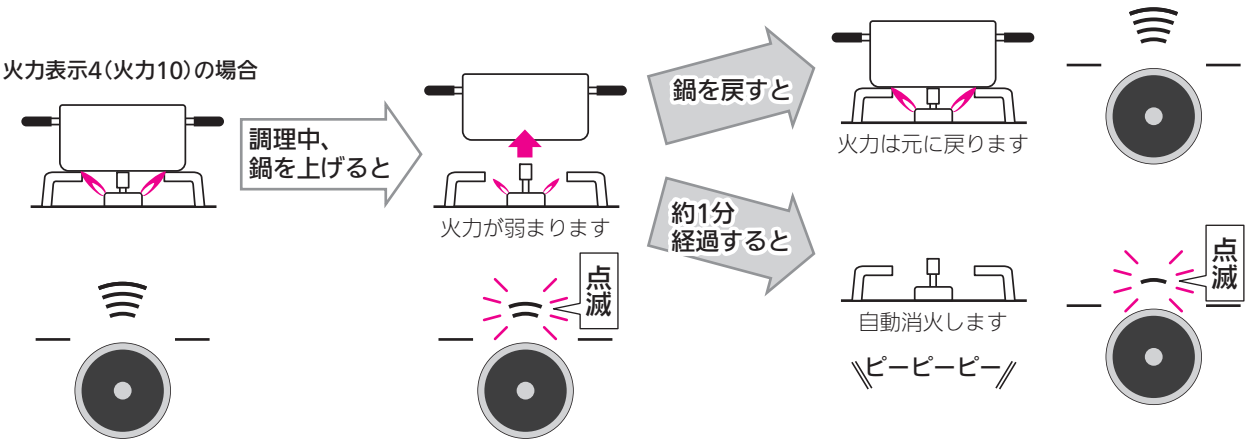
調理途中

・調理中に鍋を上げると、火力が弱まり、火力表示は点滅に変わります。
（火力表示2（火力4）以下のときは、火力は変わりません。）
鍋を元に戻すと、火力および、火力表示は元に戻ります。
※火力が強い調理の場合は、とくに注意してください。
・鍋を上げたまま約1分経過すると、自動消火します。

⚠注意

必ず守る　**調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力は元に戻ります**
バーナー付近には顔や手を近付けないでください。
やけどの原因になります。

例）火力表示4（火力10）の場合



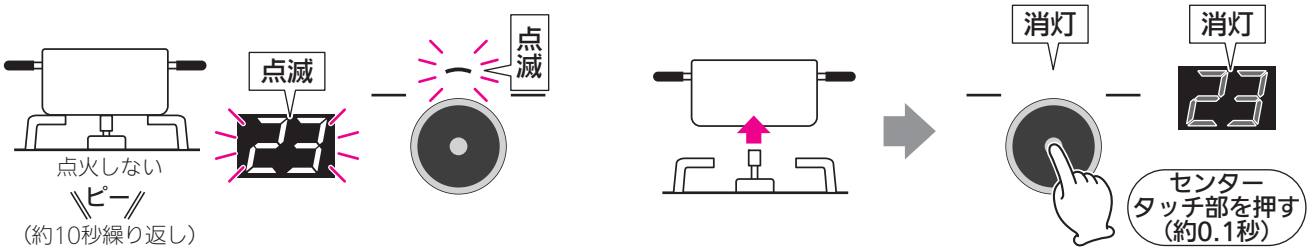
鍋なし検知センサーチェックについて

・鍋なし検知センサーチェックとは、鍋などを上げない状態が長時間続くことで、鍋なし検知センサー（温度センサー）に異常がないか確認するため、自動でチェックを行う機能です。

長時間、鍋などを置いたままにすると

・点火操作をしても点火しません。
ブザー音『ピー』（約10秒繰り返し）と火力表示ランプ（火力表示1）とタイマー表示部『23』の点滅でお知らせします。

鍋などを一旦上げてから、消火操作をすると、センサーチェックが解除されます



※鍋を上げた状態にしても、タイマー表示部『23』の点滅が継続した場合は、点検が必要です。
販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。

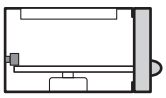
◎誤使用やワークトップ（キッチンの天板）が焦げることを未然に防ぎます。（プレートパン／キャセロールを置いていないと、安全のため点火しません。）

プレート検知機能 （マルチグリル）

プレートパンを置かなかったり、キャセロールのふたをせずに置いたり、調理途中にマルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続く場合は、プレート検知機能がはたらきます。

点火前

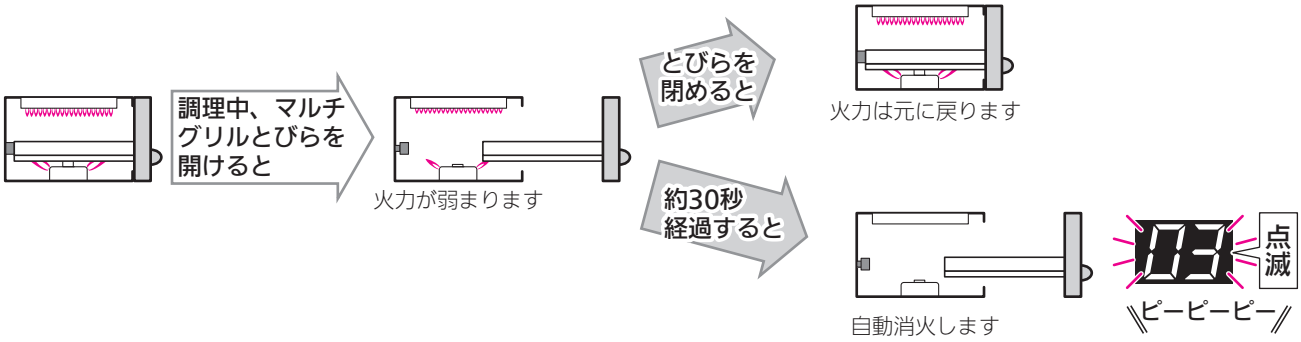
プレートパン／ふたをしたキャセロールを置き、マルチグリルとびらを閉めないと点火しません。


点火しない

※ブザー音『ピーピーピー』とタイマー表示部『03⇔_5』の点滅でお知らせします。

調理途中

・調理中にマルチグリルとびらを開けると、火力が弱まります。
・マルチグリルとびらを閉めると、火力は元に戻ります。
・マルチグリルとびらを開けたまま約30秒経過すると、自動消火します。

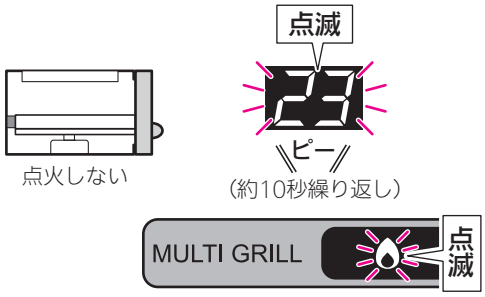


プレート検知センサーチェックについて

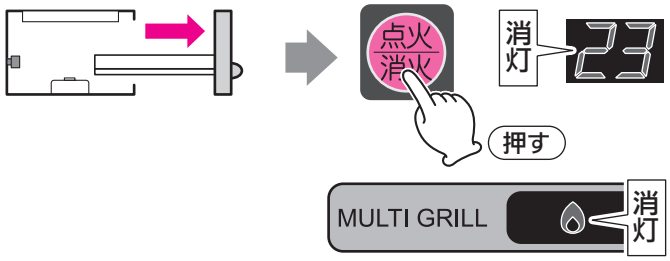
・プレート検知センサーチェックとは、マルチグリルプレート検知センサーに異常がないか確認するため、自動でチェックを行う機能です。

長時間プレートパン、キャセロールを入れたままにすると

・点火操作をしても点火しません。
ブザー音『ピー』（約10秒繰り返し）とマルチグリル燃焼ランプとタイマー表示部『23⇔_5』の点滅でお知らせします。



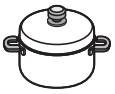
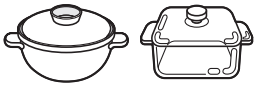
マルチグリルとびらを一旦開けてから、消火操作をすると、センサーチェックが解除されます



※マルチグリルとびらを開けた状態にしても、タイマー表示部『23⇔_5』の点滅が継続した場合は、点検が必要です。販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。

コンロを使う準備

モードに応じた鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの揚げものなど ※6（油の量：200mL以上）	便利機能		
			温度キープモード ☞35 ※6（油の量：500～1000mL）	湯わかしモード ☞37（水の量：500～2000mL）	炊飯モード ☞39（ごはん：1～5合）
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※4	○ 深めのもの
ホーロー鍋・ステンレス製の鍋（厚手）（鍋底厚み2mm以上）	○	○	○	○ ※4	○ ※5 深めのもの
ステンレス製の鍋（薄手）（鍋底厚み2mm未満）	○ ※1	×	×	○ ※4	○ ※1 深めのもの
ステンレス製の無水鍋・ステンレス製の多層鍋 	○ ※2	○	×	○ ※4	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※3	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器 	○ ※2	×	×	×	×
やかん	—	—	—	○ ※4	—

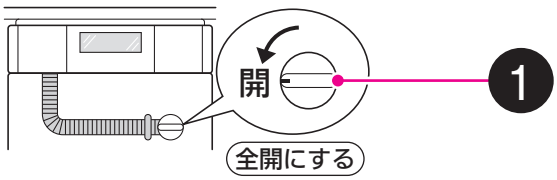
○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）

※1：焦げつきがきつくなります。
※2：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　あぶり高温炒めモード（43ページ）にすると途中消火せず使用できます。
　　ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。
※3：中華鍋は底の平らな鍋を使用してください。
※4：必ずふたをしてください。
※5：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※6：揚げものの場合の油の量を示します。

中華鍋を使うときのお願い

・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
・必ず取っ手を持って調理してください。

❶ ガス栓を全開にする



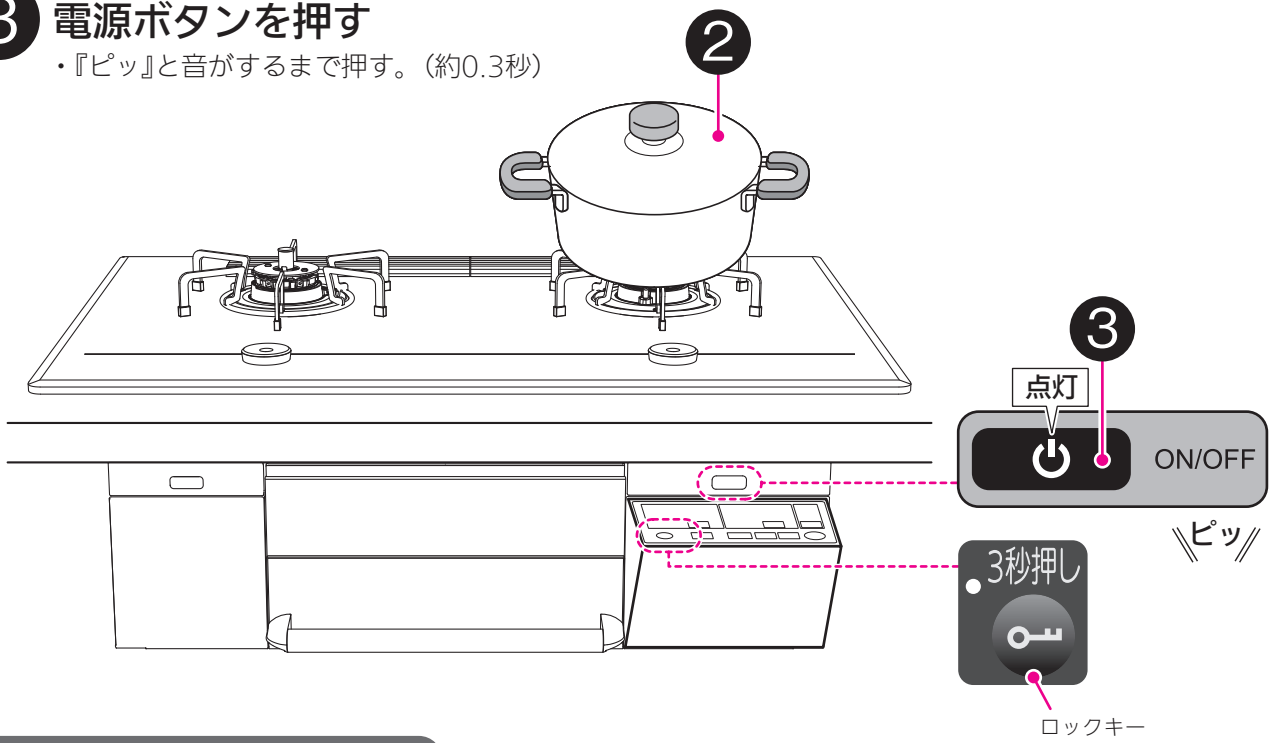
❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

鍋などをごとくに置いていないと点火しません。

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

❸ 電源ボタンを押す

・『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）



ロック機能について

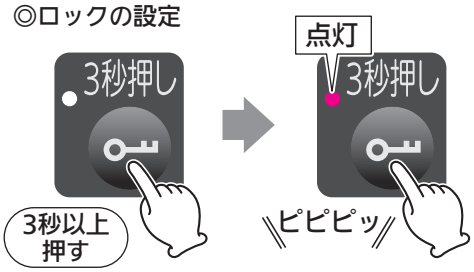
小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、操作をロックすることができます。

・電源が入っている状態で機器を使用していないときに、ロックキーを**3秒以上押す（長押しする）**ことでロックの設定／解除ができます。

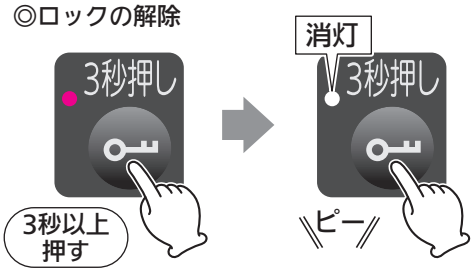
※ロック状態で電源を切っても（電源オートパワーオフしても）、ロックは解除されません。

※ロック状態では、電源の入／切、ロックの解除のみ操作できます。

◎ロックの設定



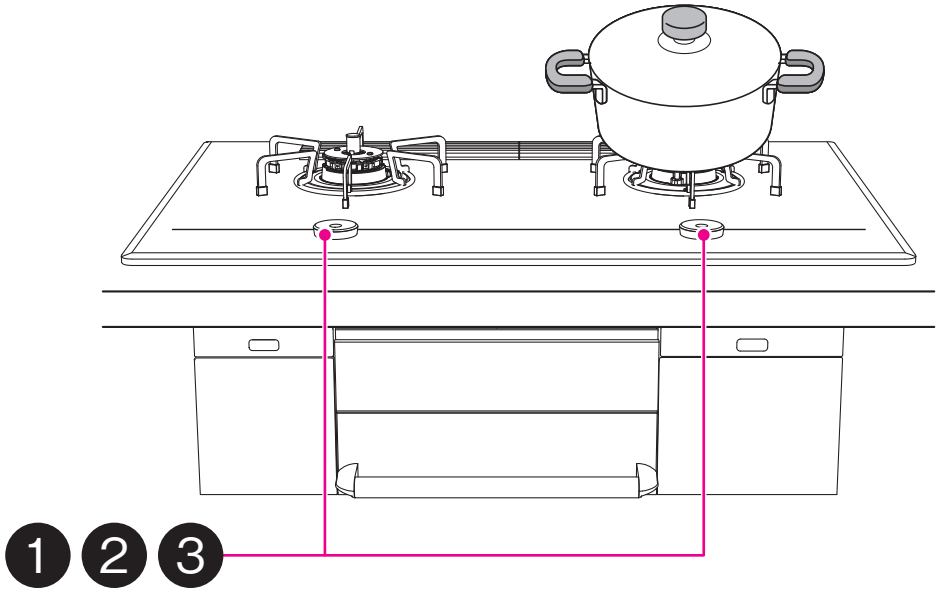
◎ロックの解除



コンロの使いかた（基本操作）

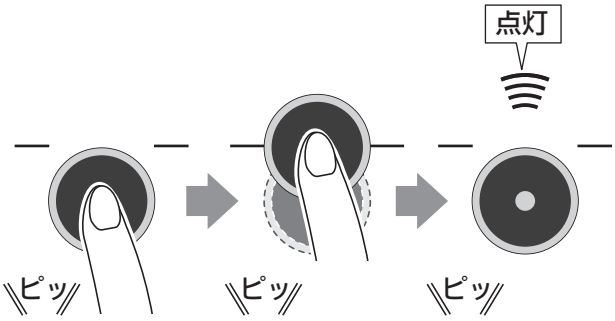
『コンロを使う準備』（29ページ）
をよく読み、準備をする

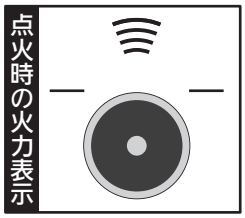
ごとく中央に鍋などを置く



❶ 点火する

○ノブで点火操作をしてください。





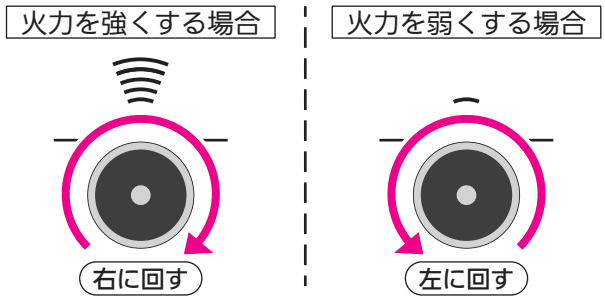
※左右コンロは安全のため、火力表示4（火力10）で点火します。

お知らせ

・コンロまたは、マルチグリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

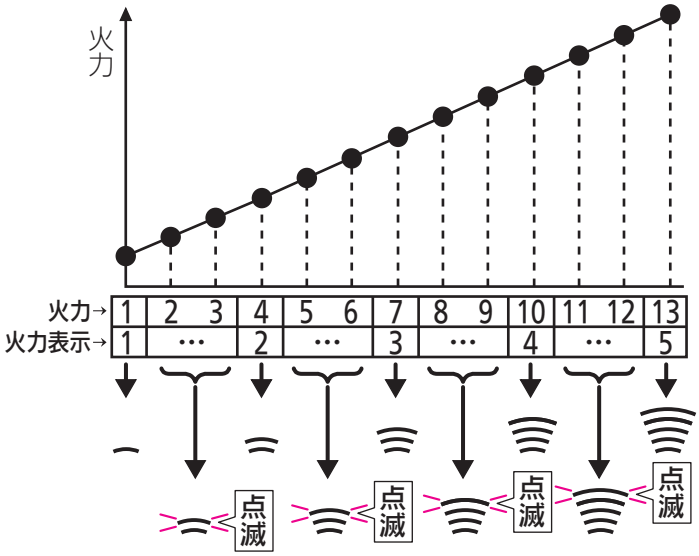
❷ 火力調節する

○ノブを左右にゆっくりと回してください。



※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

・火力は13段階に調節が可能です。



◎コンロ使用時は、その場を離れない

調理をするときのコツ

炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。
※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

きんぴらごぼう、焼きそばなどは、あぶり高温炒めモードで調理する。(43ページ)
※水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

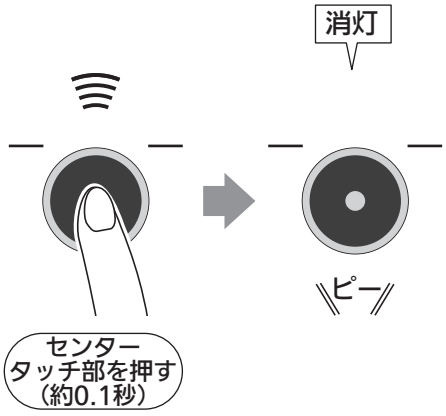
揚げものは温度キープモードで調理する。(35ページ)
※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

ノブについて

- 燃焼中にノブを外すと、消火します。
- 火力調節など、ノブを回す操作は、ノブを正位置からずらしたり、センタータッチ部に触れると消火しますので、注意してください。
- 鍋などがあたりノブ位置がずれると、回転動作を受け付けて火力が変わったり、消火する場合がありますので注意してください。
- ノブが煮こぼれやホコリ、砂などでトッププレートから浮いていると、誤作動を起こす可能性があります。また、ノブの回転動作と煮こぼれやホコリ、砂などのこすれにより、トッププレートにキズがつきやすくなりますので、ご使用の都度お手入れし、タッチスイッチ操作部の汚れに注意してください。
- ノブは、磁石内蔵のため、金属製の鍋などにくっつきます。**紛失などに注意してください。**
- 正位置では、磁石で固定されます。(3ページ)
- ノブは、前に出しすぎると点火動作しない場合がありますが、故障ではありません。
- ノブを破損や変形、紛失した場合は、交換部品(有料)をご利用ください。(87ページ)
  また、一時的にノブがない状態でも、点火/消火、火力調節を行うことができます。(61ページ)

❸ 消火する

○ノブで消火操作をしてください。



ご注意していただきたいこと

- 鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。
  トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

お願い

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**
(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)
※突沸現象については、22ページを参照してください。

お知らせ

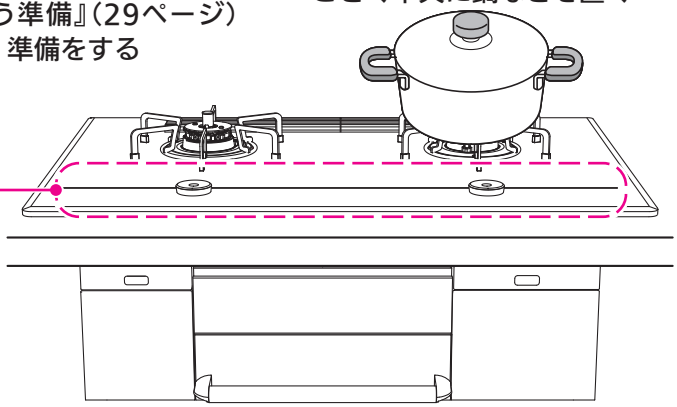
- ノブの表面やノブとガラス面の間がぬれている場合、また、トッププレートがぬれている場合、ノブの動作が重くなったり、誤作動を起こす可能性がありますが、故障ではありません。
  ノブの表裏面および、ガラス面を乾いた布などで水分をふき取っていただくと、ノブの動作は元に戻ります。
- 約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。(59ページ)

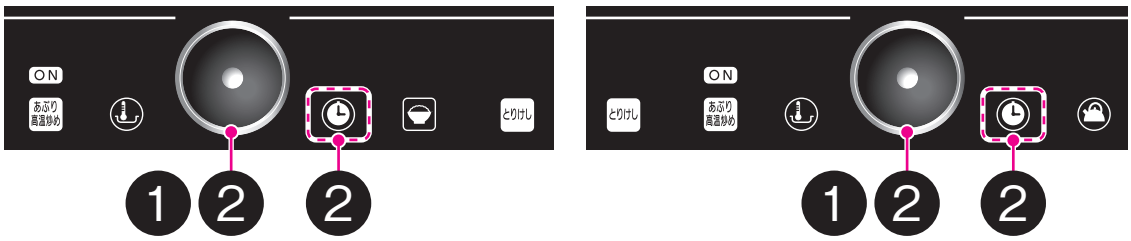
タイマーモード（左右コンロ）

『コンロを使う準備』(29ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く

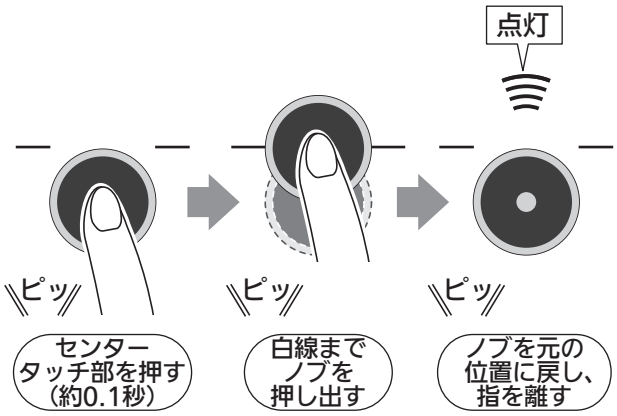


タッチスイッチ操作部　※表示はLEDが全点灯のイメージです。

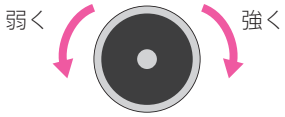


❶ 点火し、火力調節する

○ノブで点火操作をしてください。



○ノブを左右にゆっくりと回し、火力調節してください。



お知らせ

コンロまたは、マルチグリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❷ タイマーを設定する

○タイマーキーを押してください。
（点火する前にも設定できます。）

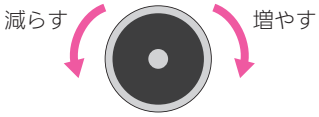
○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

◎コンロ使用時は、その場を離れない

❸ タイマーが終了すると、自動で火が消える

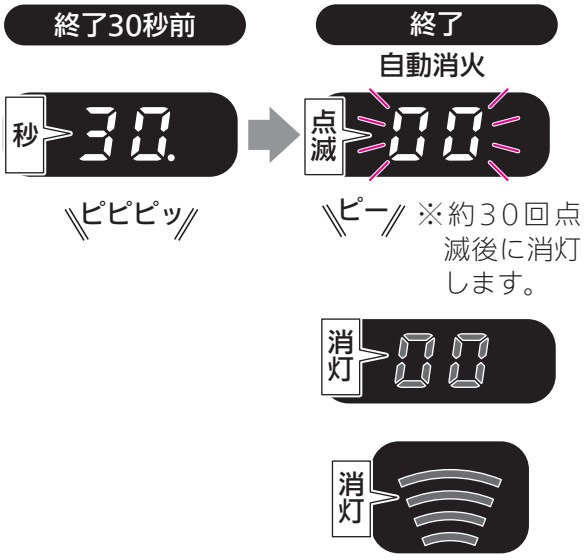
○ノブを左右にゆっくりと回し、時間を設定してください。



1分刻みで1～120分(最長)に設定できます。
※あぶり高温炒めモード使用時は最長60分です。

約3秒後に時間を確定し、時間表示が点灯に変わり、ドット表示が点滅します。

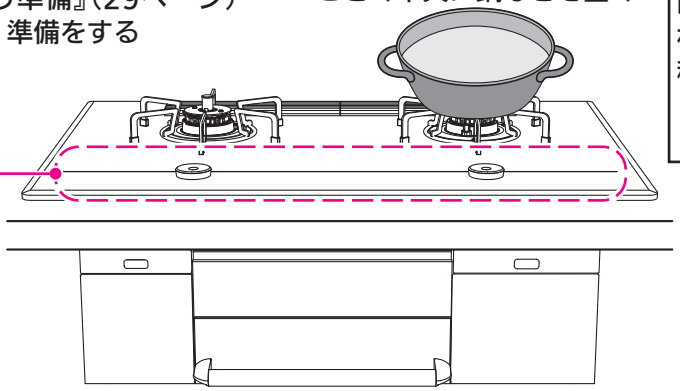
○タイマーを変更する場合は、タイマーキーを押し、時間表示を点滅させてからノブで設定してください。



温度キープモード（左右コンロ）

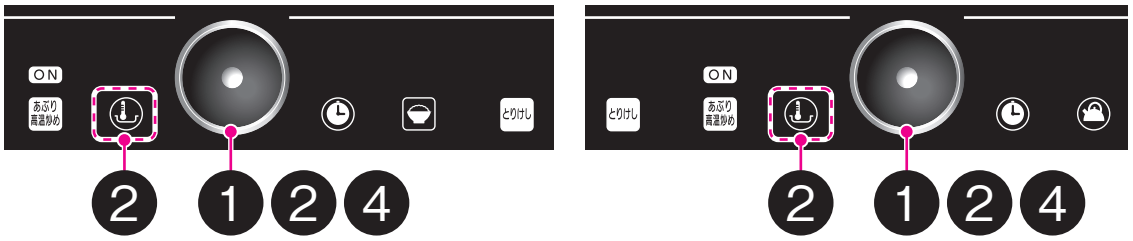
『コンロを使う準備』(29ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



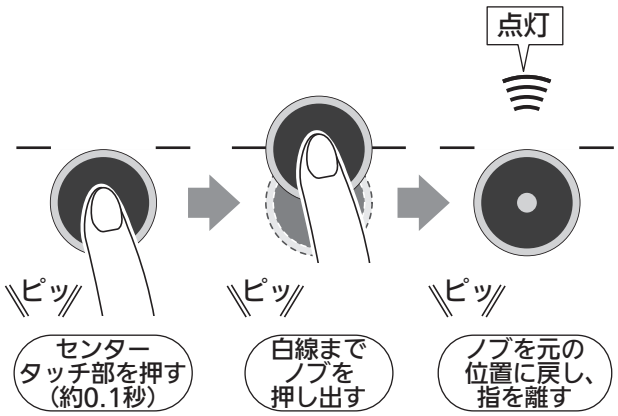
適した鍋	適した油の量
直径：18～24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋 （底が平らなもの）	500～1000mL

タッチスイッチ操作部　※表示はLEDが全点灯のイメージです。

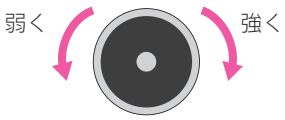


❶ 点火し、火力調節する

○ノブで点火操作をしてください。



○ノブを左右にゆっくりと回してください。



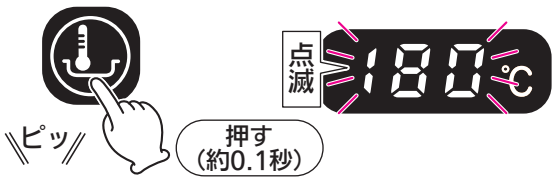
※火力は鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますと、機能が正しくはたらきません。

お知らせ

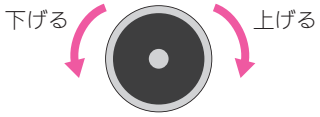
コンロまたは、マルチグリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❷ 温度を設定する

○着火後すぐに温度キーを押してください。
（点火する前にも設定できます。）



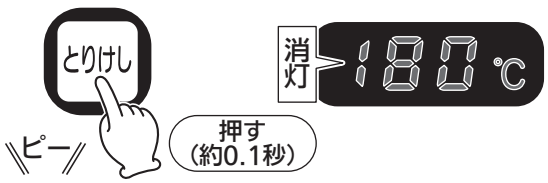
○ノブを左右にゆっくりと回し、温度を設定してください。



10℃刻みで140～200℃に設定できます。

約3秒後に温度を確定し、数字部分が点灯し、「℃」表示が点滅に変わります。

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。



※設定を解除しても消火しません。

焼きものにも便利

ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、温度キープモードの温度調節を使えば簡単です。ほどよい焦げ色に焼き上げます。

揚げもののコツ

次のような下ごしらえをすると、油の飛び散りをおさえることができます。

- **イカ**
  皮をむき、両面に切り目を入れる。
- **ししとう**(中が空洞の野菜など)
  切り目を入れる。
- **ドーナツ**
  生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
- **エビ**
  尾は先を切る。
- **うずら**(ゆで卵など)
  串などで刺す。
- **魚介類や野菜など**
  水分をふき取る。

ご注意していただきたいこと

・油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
・油の温度が高い状態で温度を設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
・焼きものの焦げの程度は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
※弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
※使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続きます。
複数の揚げものをするときは、設定温度の低いものから調理してください。
※一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
※設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

③ 調理する

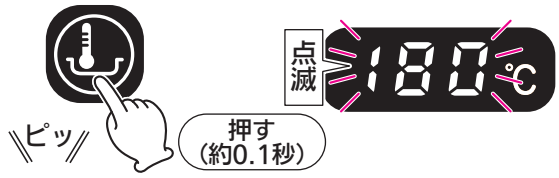
○設定温度になると、「℃」表示が点灯に変わり、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
調理を始めてください。

・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
・温度キープモードでは、タイマーモードを同時に使用できます。
「タイマーモード」(33ページ)を参照してください。

設定温度のめやす

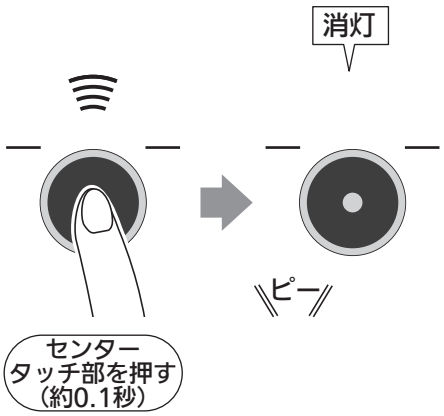
	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
揚げもの						クルトン	
					手作りコロッケ		
				冷凍食品(コロッケなど)、天ぷら			
			とりのからあげ、フライ、とんかつ				
			ドーナツ、フリッター				
焼きもの			ギョーザ、お好み焼き				
	だし巻き、ハンバーグ ホットケーキ						

○設定温度を変更する場合は、温度キーを押し、温度表示を点滅させてからノブで設定してください。
※調理中でも温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続きます。



④ 消火する

○ノブで消火操作をしてください。

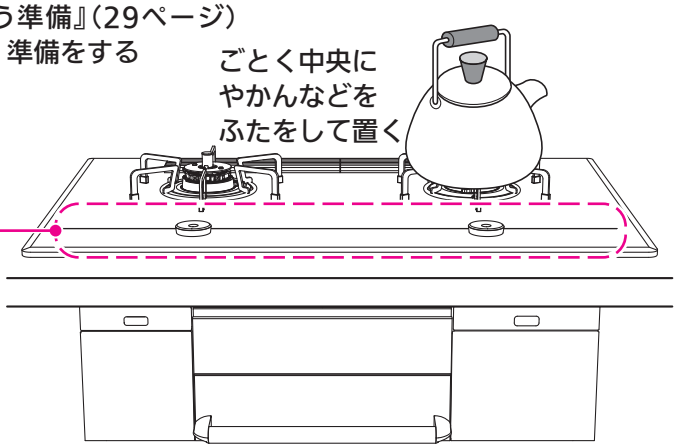


※必ず火が消えたことを確認してください。

湯わかしモード（右コンロ）

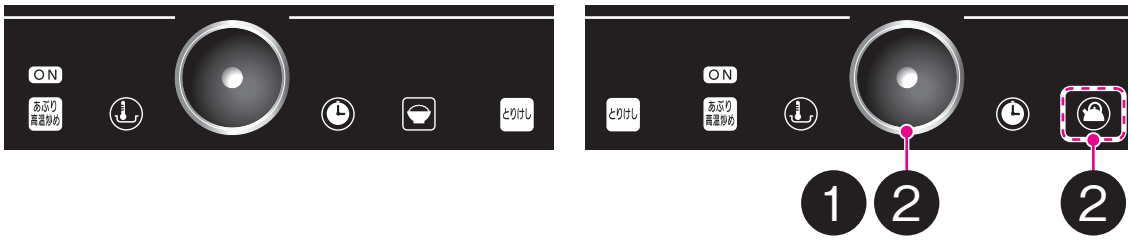
『コンロを使う準備』(29ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に
やかんなどを
ふたをして置く



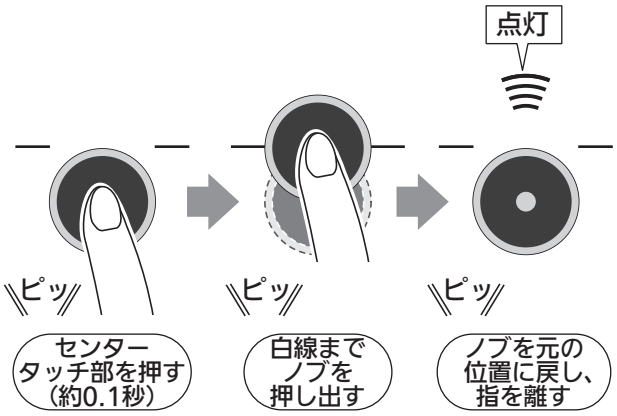
適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500～2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに応じた水量(最大容量の6～7割)にしてください。

タッチスイッチ操作部　※表示はLEDが全点灯のイメージです。

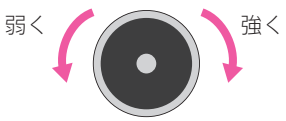


❶ 点火し、火力調節する

○ノブで点火操作をしてください。



○ノブを左右にゆっくりと回してください。



※火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、機能が正しくはたらきません。

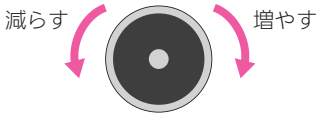
お知らせ

コンロまたは、マルチグリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❷ 湯わかしを設定し、保温時間を設定する

○着火後すぐに湯わかしキーを押してください。
（点火する前にも設定できます。）

○ノブを左右にゆっくりと回し、保温時間を設定してください。



1分刻みで0(保温なし)～120分(最長)に設定できます。

約3秒後に時間を確定し、
時間部分が点滅から点灯に
変わります。

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

◎コンロ使用時は、その場を離れない

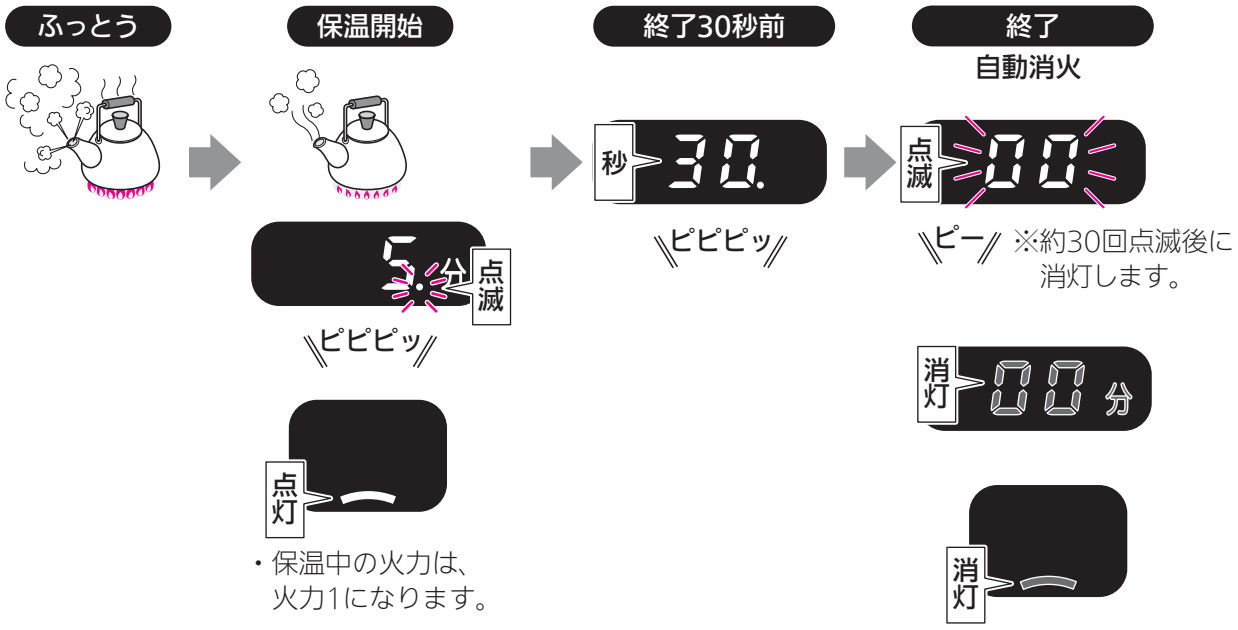
湯わかしするときのお願い

・やかんや鍋にふたをする。
・やかんや鍋のふたの開閉はしない。
・やかんや鍋を動かさない。
・水をかき混ぜない。
・途中で水を入れたり具を入れない。
・途中で火力を変えない。

ご注意していただきたいこと

・お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。
・やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
※水の量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

③ 自動で火が消える



○保温時間を変更する場合は、湯わかしキーを押し、時間表示を点滅させてからノブで設定してください。
※0(保温なし)を設定している場合は、変更できません。

炊飯モード（左コンロ）下準備

① お米を正確にはかる

・計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。

1回で炊ける量

ごはん	1〜5合
炊き込みごはん	1〜4合

例）180mLの計量カップ

② お米をとぐ

・たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

・一度目のとぎ水はすぐに流す。

※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、乾いたお米が吸わないようにしてください。

・「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返す。

※といだあとのお米は、よく水を切ってください。

※お米をとぎ足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

・ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

※炊きあがりはお米の銘柄、産地、保存期間や鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

ごはん

お米の量	水の量
1.0合（150g）（180mL）	約300mL
1.5合（225g）（270mL）	約400mL
2.0合（300g）（360mL）	約500mL
2.5合（375g）（450mL）	約600mL
3.0合（450g）（540mL）	約700mL
3.5合（525g）（630mL）	約800mL
4.0合（600g）（720mL）	約900mL
4.5合（675g）（810mL）	約1000mL
5.0合（750g）（900mL）	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。

お米を水に浸す時間

・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間程度）

※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。

※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。

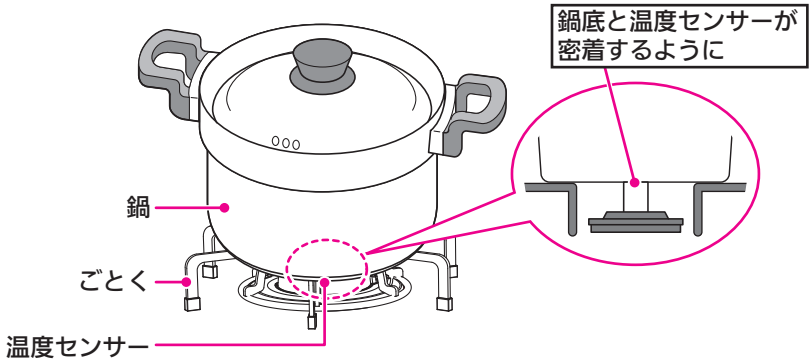
※一度水に浸したお米は砕けやすくなり、砕け米が混じることがあります。
砕け米、粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

・1〜2回すすぐ。
※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。(冬場は1時間程度)
・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
・よく混ぜて気泡をとばす。
※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

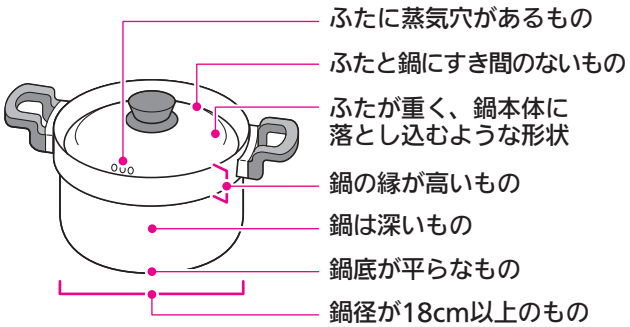
④ 鍋をセットする

・水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。



炊飯モードに適した鍋

・おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。
※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。



※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどを起こし、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

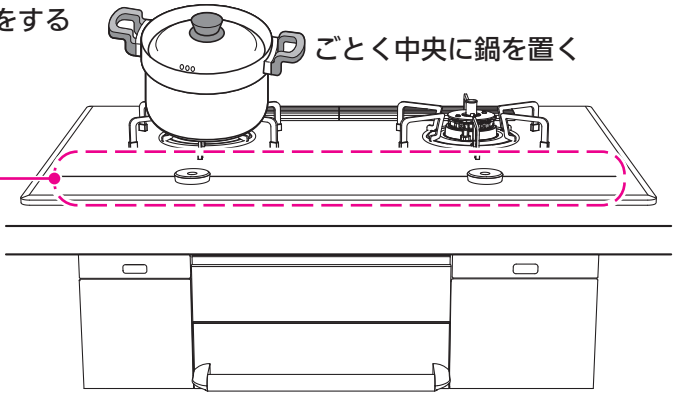
鍋などの種類	炊飯モード (ごはん：1〜5合)
炊飯専用鍋(別売)	○
アルミ製の鍋、文化鍋	○ 深めのもの
ホーロー鍋、ステンレス製の鍋(厚手)(鍋底厚み2mm以上)	○ ※1 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手)(鍋底厚み2mm未満)	○ ※2 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋	×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス容器	×

○：適しています。
×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)
※1：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※2：焦げつきがきつくなります。

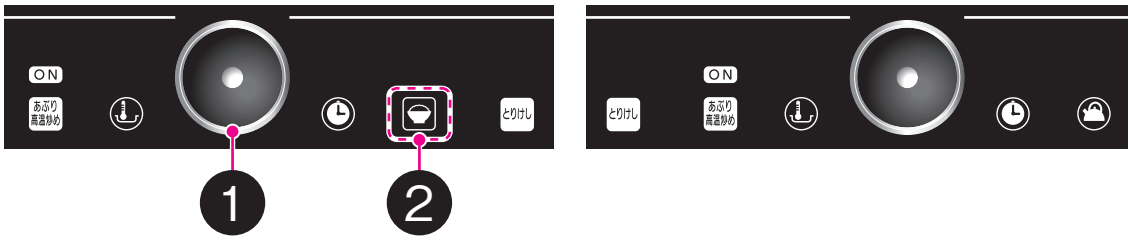
炊飯専用鍋を別売しています。(86ページ)
※お求めは、販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。

炊飯モード（左コンロ）

『コンロを使う準備』(29ページ)
『炊飯モード 下準備』(39ページ)
をよく読み、準備をする

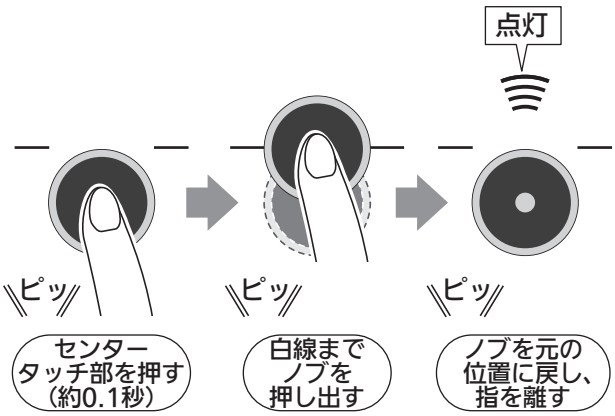


タッチスイッチ操作部　※表示はLEDが全点灯のイメージです。



❶ 点火する

○ノブで点火操作をしてください。



お知らせ

コンロまたは、マルチグリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❷ 炊飯を設定する

○着火後すぐに炊飯キーを押してください。
（点火する前にも設定できます。）

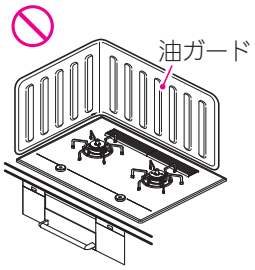
※火力は変更できません。

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

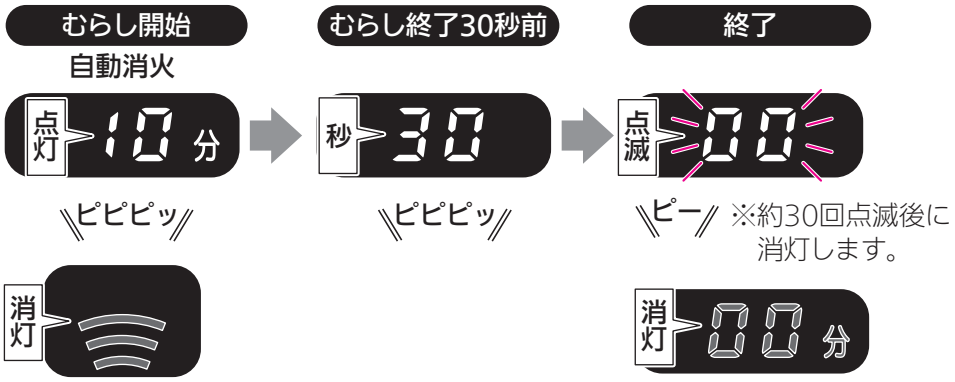
◎コンロ使用時は、その場を離れない

ご注意していただきたいこと



・エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように風向を調節してください。
・機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炎が不安定となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
・炊飯開始後、一定時間を経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。
・炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
・消火後むらし(約10分)を必要とします。
むらしをしないとうまく炊きあがりません。むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。
・炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。また、白米に比べ焦げやすくなります。

③ 自動で火が消える



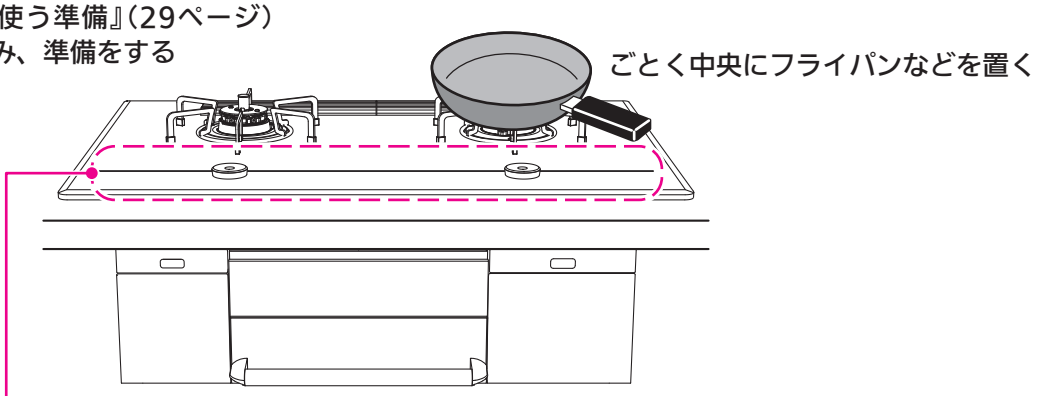
炊飯時間：約20〜30分　むらし時間：約10分

あぶり高温炒めモード（左右コンロ）

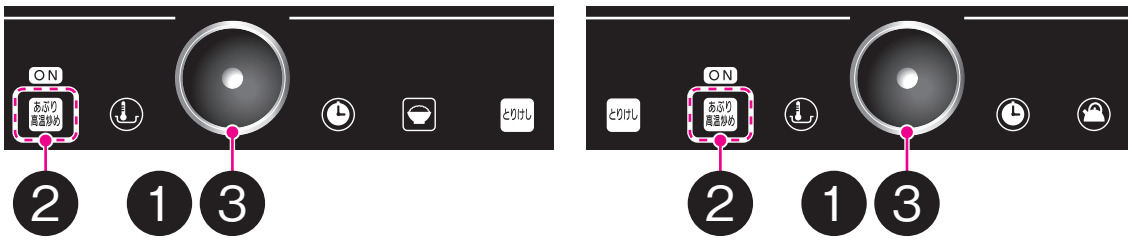
・**直火調理（あぶりもの）、いりもの、炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）をする場合などは、あぶり高温炒めモードをお使いください。**

※海苔やスルメなどの直火調理（あぶりもの）をする場合は、電源を入れ、点火前にあぶり高温炒めを設定して、あぶってください。

『コンロを使う準備』（29ページ）をよく読み、準備をする

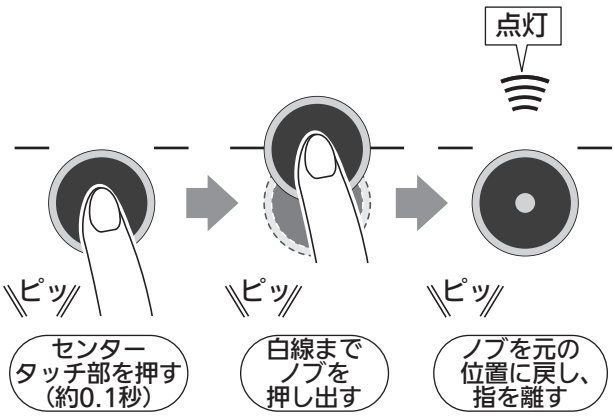


タッチスイッチ操作部　※表示はLEDが全点灯のイメージです。

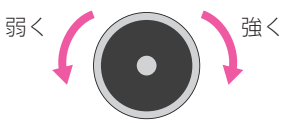


❶ 点火し、火力調節する

○ノブで点火操作をしてください。



○ノブを左右にゆっくりと回してください。

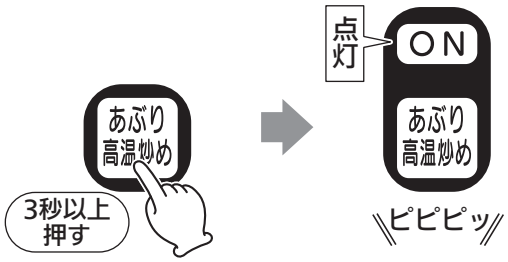


お知らせ

コンロまたは、マルチグリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

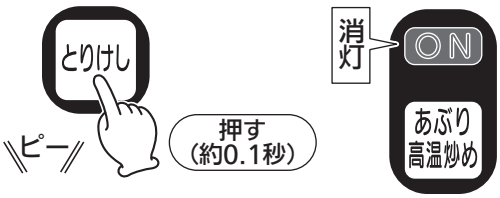
❷ あぶり高温炒めを設定する

○あぶり高温炒めキーを<u>3秒以上</u>押してください。
（点火する前にも設定できます。）



・あぶり高温炒めモードでは、タイマーモードを同時に使用できます。
タイマーモードの使いかたは33ページを参照してください。

○取り消すときは、とりけしキーを押してください。



※設定を解除しても消火しません。

あぶり高温炒めモードとは

通常時より高い温度まで調理できる機能です。あぶり高温炒めモードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

⚠警告

禁止

あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が**発火し、火災の原因になります。**

⚠注意

必ず守る

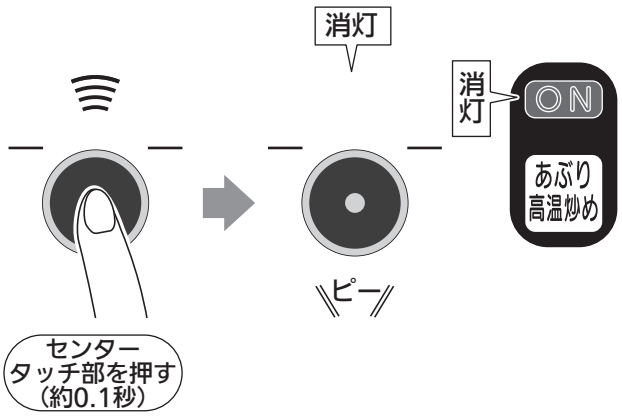
直火調理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、**発火や途中消火、機器焼損の原因になります。**
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの**故障の原因になります。**

お知らせ

約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※使用中にあぶり高温炒めモードを解除して、さらに使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(59ページ)

❸ 消火する

○ノブで消火操作をしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

マルチグリルとは

・マルチグリルは、専用のプレートパン／キャセロールを使って、下火バーナーと上直火バーナーで加熱する、新しい加熱方式のグリルです。
・マルチグリルの下火バーナーには温度センサーがついており、「焼く」に加え、「ごはん」、「あたためる」、「ノンフライ」、「煮る」、「蒸す」、「パン」などの幅広い調理にお使いいただけるようになりました。

・ご使用の際には、注意事項を確認の上、別冊の『はじめてのマルチグリルクッキングブック（以下 マルチグリルクッキングブック）』をお読みください。

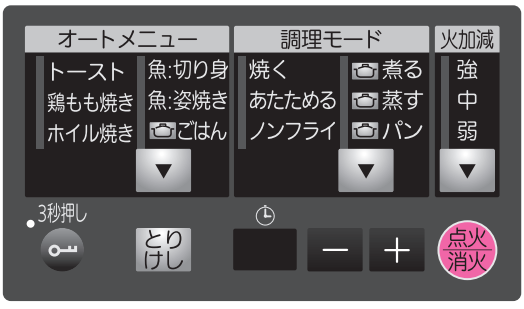
オートメニューと調理モード（マルチグリルでできるもの）

・マルチグリルには、オートメニューと調理モードがあります。
オートメニューは、メニュー、火加減を選ぶと、加熱時間を自動で判定し、自動で調理します。
調理モードは、モード、火加減、加熱時間（一部のモードは火加減の設定が不要）を選ぶと、モードに応じた火加減で調理します。

オートメニューと調理モードのメニュー、モード

オートメニュー	調理モード
プレートパン（5メニュー） ・トースト ・鶏もも焼き ・ホイル焼き ・魚：切り身 ・魚：姿焼き	プレートパン（3モード） ・焼く ・あたためる ・ノンフライ
キャセロール（1メニュー） ・ごはん	キャセロール（3モード） ・煮る ・蒸す ・パン

マルチグリル操作部



※キャセロールを使用するメニュー、モード名の左に マークがあります。

使いかたに関するお願い

・必ずメニュー、モードにあった専用のプレートパン／キャセロールを使用してください。
間違えて設定すると、途中で消火したり、うまく調理できない場合があります。
・プレートパン／キャセロールをセットする際は、底裏面の水分をよくふき取ってから、セットしてください。
・プレートパン／キャセロールは、キズをつけないように気をつけてください。キズがつくと、表面に施されたセラミックコートがはがれる原因になります。
・プレートパンに水や油を入れて使用しないでください。
・煮物などを下準備し長時間冷蔵した直後に調理すると、吹きこぼれる場合があります。

⚠警告

禁 止

脂が出る料理には、プレートパンにアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、**発火する原因になります。**

※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。

⚠注意

必ず守る

調理物は、プレートパン／キャセロールからはみ出さないようにする

機器の故障や発火の原因になります。

ご注意していただきたいこと

設定時

⚠警告

必ず守る

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、オートメニュー『鶏もも焼き』か調理モード『焼く』の火加減『中』にして焼くようにする

プレートパンにたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

調理時

・オートメニューでは、消火後もマルチグリル庫内の余熱を利用するメニューがありますので、調理終了のお知らせがあるまで、マルチグリルとびらを開けないでください。
・連続して調理するときなどで庫内温度が高い場合は、オートメニューを受け付けない場合があります。
オートメニュー用選択キーを押すとブザー音『ピピー』と、タイマー表示部『H』(点滅)でお知らせします。
表示が消えるまで、しばらく(約5〜10分)待ってから使用してください。
・連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
マルチグリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合(タイマー表示部「02」点滅表示)は、しばらく(約5〜10分)待ってから再度点火してください。
・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

干物や、脂分の多い魚(にしん、塩さばなど)は、とくに焼きすぎに注意してください。

発火しやすいので、調理中はマルチグリル庫内の状態に十分注意してください。
焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

⚠注意

必ず守る

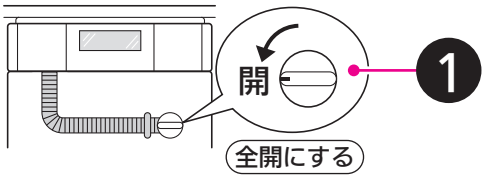
焼きすぎに注意する

調理物に火がつき火災の原因になります。

マルチグリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火キーを押して消火してください。

マルチグリルを使う準備

❶ ガス栓を全開にする

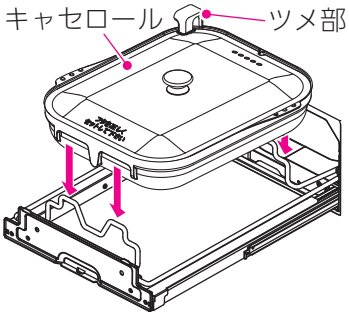


❷ プレートパン／キャセロールに調理物を入れて、マルチグリルとびらを閉める

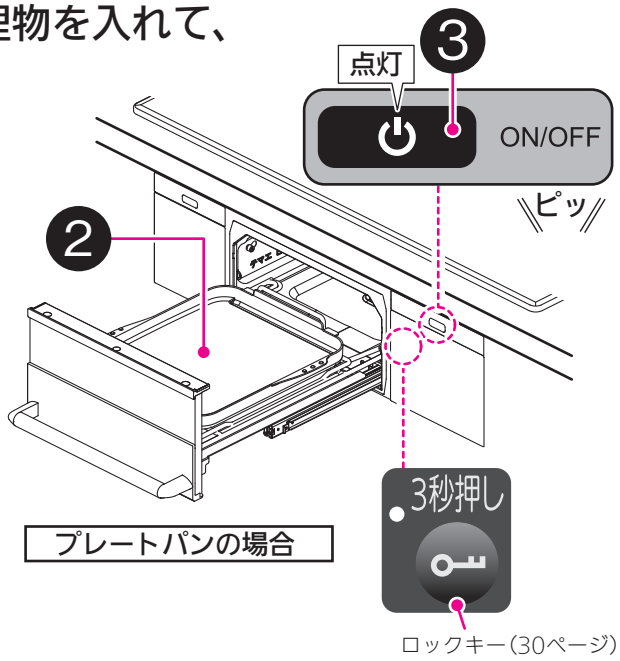
プレートパン／ふたをしたキャセロールを置いていないと点火しません。

※キャセロールのふた、本体には、それぞれ前後があるため、使用時は必ず正しい方向で入れます。（70ページ）

※キャセロールのふたを開けるときは、まっすぐ上に持ち上げる。ふたをななめに持ち上げると、ツメ部が本体に引っかかる場合があります。



キャセロールの場合



プレートパンの場合

❸ 電源ボタンを押す

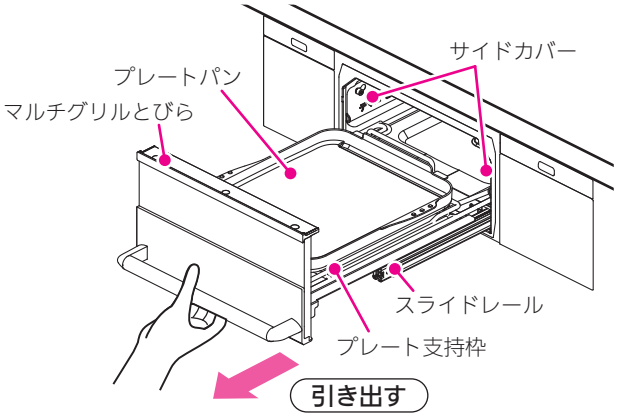
・『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）

マルチグリルの開けかた

・マルチグリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。

※勢いよく開けると、調理物がこぼれたり、機器の故障の原因になります。

スライドレールは取り外せません



初めてマルチグリルを使うとき

・マルチグリル庫内に梱包部材が入っていないか確認してください。

・マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、プレート支持枠とプレートパンを取り付け、マルチグリルとびらを閉め、調理モードの「焼く」、火加減「強」で約8分空焼きしてください。煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。

※空焼きしているときに、マルチグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

食材の準備

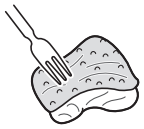
生焼け防止のために

冷凍の肉・魚 完全に解凍し、常温でしばらくおいてください。

生魚 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。

焦げ防止のために

みそ(かす)漬け みそ(かす)をよくふき取ってください。



庫内発火防止のために

脂の多い食材 鶏肉などはフォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。

魚を塩焼きにする場合のポイント

- 身崩れ防止のため、魚の重量の2%程度の塩を、身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけて、身をしめてください。
- さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにしてください。
- 白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにしてください。
- 川魚、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふってください。

魚を姿焼きにする場合のポイント

- 切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

煮もの調理のポイント

- 食材は大きさをそろえて切ってください。
- 火が通る時間が近い食材を合わせて加熱してください。
- 食材はできるだけ平らに並べてください。
- 食材はしっかり調味液につかるように配置してください。
- できあがりに少し混ぜると、味がなじみやすくなります。
- 煮ものなどを下準備し長時間冷蔵した場合は、常温にもどしてから調理してください。

ふきこぼれ防止のために

- 煮もの調理時、食材の量はキャセロール側面段差(補足図参照)より低くしてください。
  また、調味液は側面段差より1.5cm以上低くしてください。
- 蒸し調理時、水の量はキャセロール側面段差(補足図参照)より1.5cm以上低くしてください。
- 炊飯時のお米と水の量のめやすについては、「別冊のマルチグリルクッキングブック」を参照し、水の量を多く入れすぎないようにしてください。

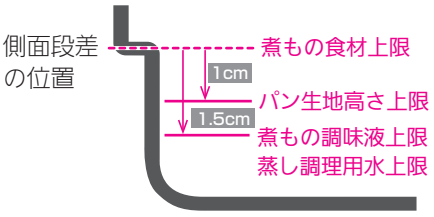
蒸し調理のポイント

- キャセロールに入れる蒸し調理用水は、加熱時間15分に対し200mL以上をめやすに調節してください。
- 水の量が少ないと消火する場合があります。

パン調理のポイント

- 食材は加熱前の状態で、キャセロール側面段差(補足図参照)より1cm以上低くなるようにしてください。
- ふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げることがあります。
- ふくらみ過ぎるとふたが持ち上がり、とびらが開かなくなることがあります。
- なるべく生地を平らにしてください。
- 食材のむら・高さのむらにより、焼き色・ふくらみがばらつくことがあります。
- 水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。

補足図



キャセロール断面図

お知らせ

- プレートパン、キャセロール、サイドカバーは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、調理物や汚れがとれにくくなったり、コーティングがはがれる場合があります。交換部品(有料)として準備しております。(87ページ)
  販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。

⚠警告

禁止

マルチグリル排気口の上に、ふきんやタオルなどをのせたり、ふさがない

マルチグリル排気口の周りには、ものを置かない

火災や不完全燃焼の原因になります。

⚠注意

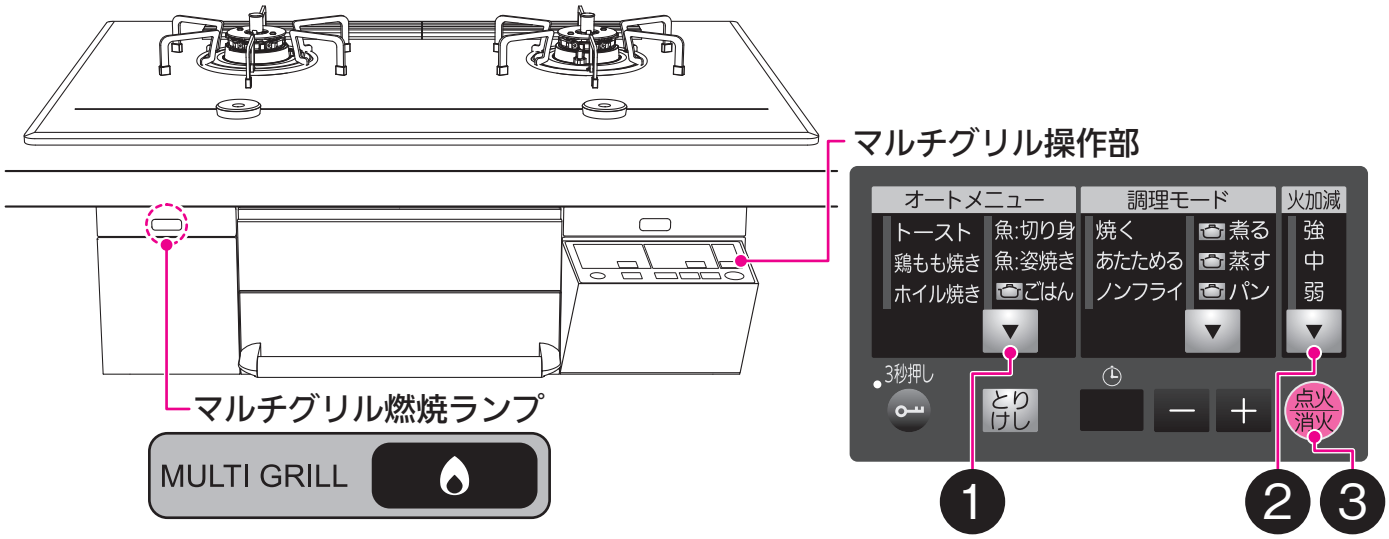
禁止

調理物を取るときなどは、必ず消火し、マルチグリル部周辺に触れない

とくにマルチグリルとびらなどが熱くなっており、**やけどの原因になります。**

マルチグリルの使いかた（オートメニュー）

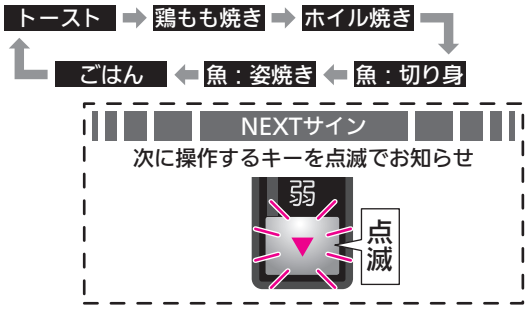
『マルチグリルを使う準備』（47ページ）
『マルチグリルの使いかた（メニュー例）』（53ページ）
をよく読み、準備をする



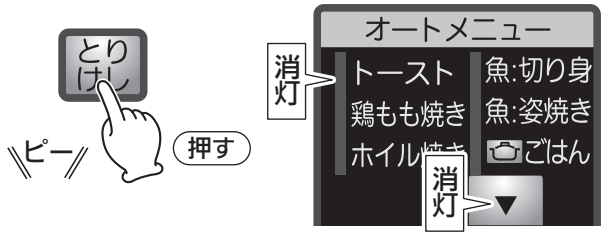
❶ メニューを設定する

○オートメニュー用選択キーを押し、メニューを設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

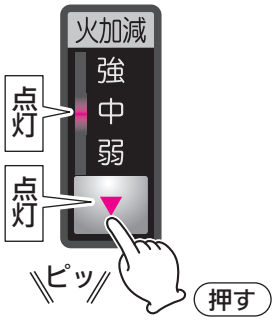


○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

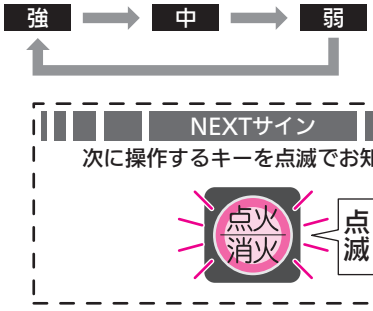


❷ 火加減を設定する

○火加減用選択キーを押し、火加減を設定してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。



※「ごはん」モード設定時は、火加減のランプが点灯しません。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

⚠注意

必ず守る

・**調理物の焼けかたが浅い場合や、焼き足したい場合は調理モード「焼く」の火加減「中」で焼く**
その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

禁 止

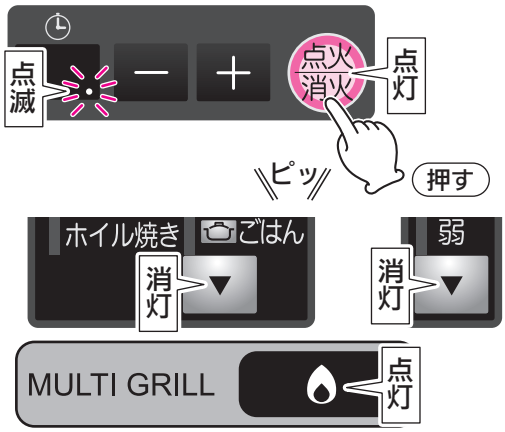
・**みりん干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いものは、オートメニューを使用しない**
焼けすぎにより焦げがひどくなり、**発火のおそれがあります。**

使いかたのお願い

・オート機能を正しくはたらかせるため、下記のことをお守りください。
※予熱しない。
※オートメニュー使用中は、マルチグリルとびらを開けない。
※種類や大きさの異なる調理物を同時に焼かない。
・連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合は、オートメニューを受けつけない場合があります。
オートメニュー用選択キーを押すとブザー音『ピピー』と、タイマー表示部『H』(点滅)でお知らせします。
しばらく(約5〜10分)待ってから使用してください。
※すぐに使用したい場合は、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼いてください。
・調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。
余熱で焦げることがあります。

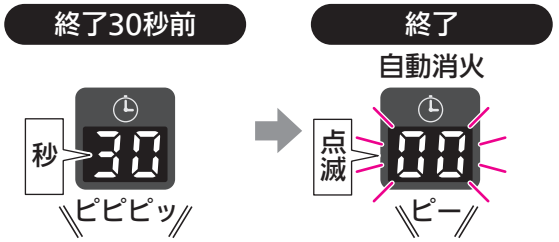
❸ 点火する

○点火／消火キーを押し、点火してください。

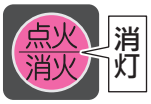


・機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)
・点火後は、自動的に温度コントロールしているため、火加減の切替はできません。また、グリルタイマー時間の変更もできません。

❹ 調理が終了すると、自動で火が消える



※約30回点滅後に消灯します。



お知らせ

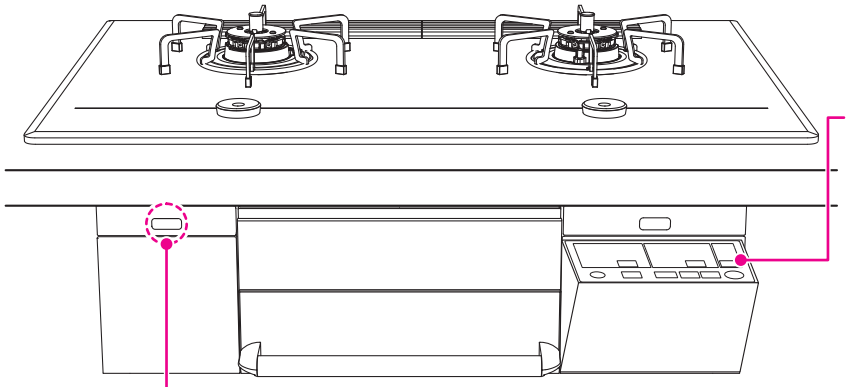
コンロまたは、マルチグリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

ごはん設定時

炊飯時間：約20〜30分
むらし時間：約10分

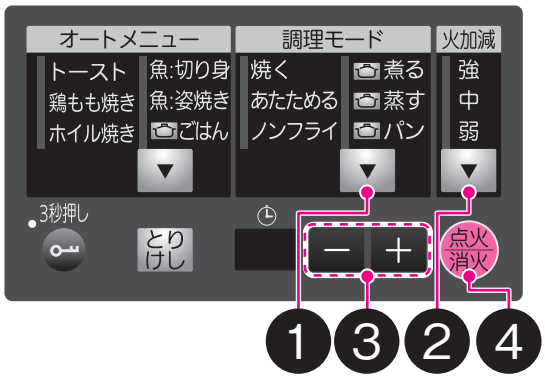
マルチグリルの使いかた（調理モード）

『マルチグリルを使う準備』（47ページ）
『マルチグリルの使いかた（メニュー例）』の調理モード（54～56ページ）
をよく読み、準備をする



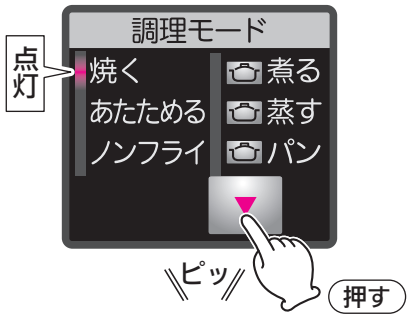
マルチグリル燃焼ランプ

MULTI GRILL

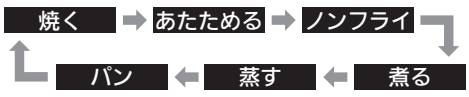


❶ モードを設定する

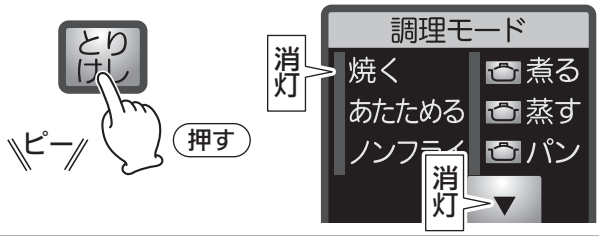
○調理モード用選択キーを押し、モードを設定してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。

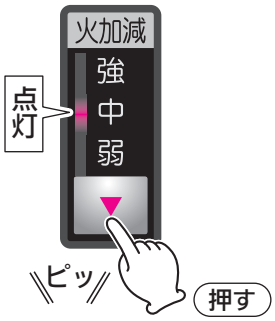


○取り消すときは、とりけしキーを押してください。

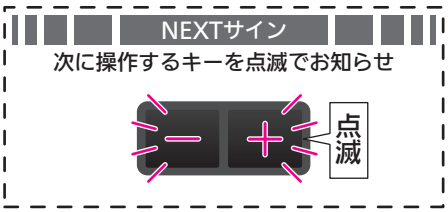


❷ 火加減を設定する

○火加減用選択キーを押し、火加減を設定してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。



※「煮る」「蒸す」「パン」モード設定時は、火加減のランプが点灯しません。

すぐに焼きたいときは

メニュー設定などが面倒なときは、点火/消火キーを押すと、
「調理モード：焼く、火加減：中、タイマー：10分」を設定し、点火します。

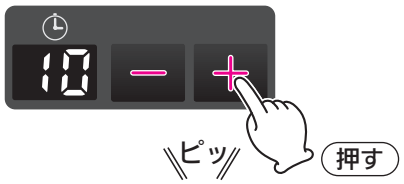
⚠注意

必ず守る

・調理物の焼けかたが浅い場合や、焼き足したい場合は同じモードで再調理する
その場合、設定時間を短くしないと、調理物に火が通りすぎる場合があるため、注意してください。
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

❸ タイマーを設定する

○＋・－キーを押し、時間を設定してください。



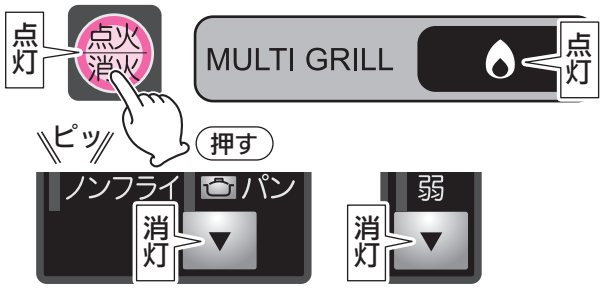
※初期表示の時間は、メニューが「焼く」・「あたためる」・「ノンフライ」は、10分になり、「煮る」・「蒸す」・「パン」は、20分になります。

「焼く」・「あたためる」・「ノンフライ」は、
1分刻みで1～20分（最長）に設定できます。
「煮る」・「蒸す」・「パン」は、
1分刻みで1～40分（最長）に設定できます。

NEXTサイン
次に操作するキーを点滅でお知らせ

❹ 点火する

○点火／消火キーを押し、点火してください。



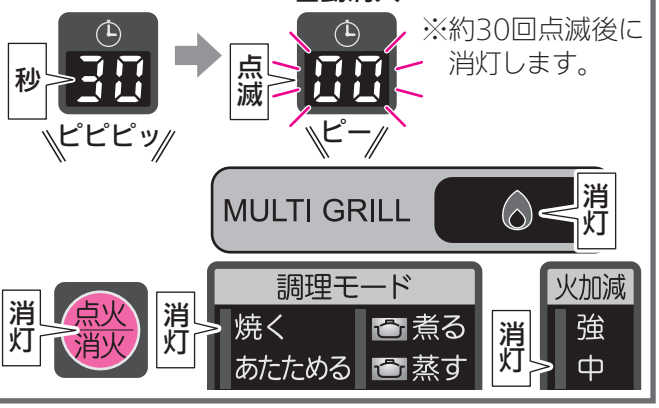
・点火後は、自動的に火加減を切り替えるため、火加減の切替はできません。

お知らせ

コンロまたは、マルチグリル使用中に冷却ファンが回り、機器前面から風が出ます。また、ファンの音がしますが、異常ではありません。

❺ 調理が終了すると、自動で火が消える

終了30秒前　終了　自動消火



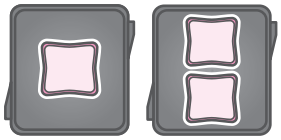
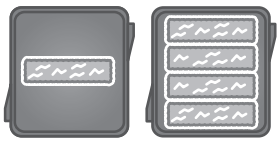
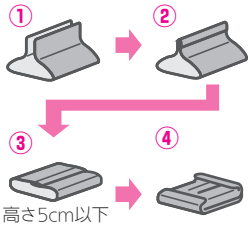
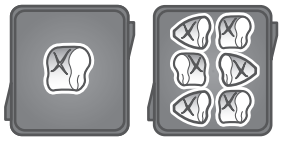
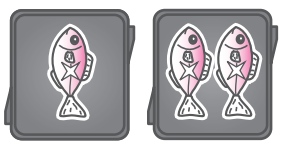
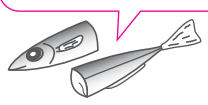
マルチグリルの使いかた（メニュー例）

調理物、メニュー/モードにより使用する専用の調理容器が異なります。
記載しているアイコンにあわせて専用の調理容器を使用してください。
：プレートパン　：キャセロール

◎調理物の種類や大きさなどにより、オートメニュー・調理モードと火加減を選んでください。

オートメニュー：トースト　鶏もも焼き　ホイル焼き　魚：切り身　魚：姿焼き　ごはん

[調理物の種類と火加減のめやす]

	火加減 強	火加減 中	火加減 弱	置きかた	ポイント
トースト	**トースト** 1～2枚(8枚切) **冷凍食パン** 1～2枚(8枚切)	**トースト** 1～2枚(6枚切) **冷凍食パン** 1～2枚(6枚切) **シナモントースト** 1～2枚(4～8枚切)	**トースト** 1～2枚(4枚切)		
鶏もも焼き	**塩焼きチキン** 1～2枚 (1枚：約250g)	**塩ダレチキン** 1～2枚 (1枚：約250g)	**照り焼きチキン** 1～2枚 (1枚：約250g)		照り焼きは、表面のタレを十分にふき取り、火加減弱で調理するときれいに焼くことができます！
ホイル焼き	**鶏肉のホイル焼き** 1～4個 (1個：約110g)	**鮭のホイル焼き** 1～4個 (1個：約100g)	**野菜のホイル焼き** 1～4個 (1個：約100g)		アルミはくの包みかたは、以下の手順で！ 
魚：切り身	**太刀魚切り身** 1～6切 (1切：約80g)	**さば切り身** 1～6切 (1切：約80g) **鮭切り身** 1～6切 (1切：約80g)	**ぶり照り焼き** 1～6切 (1切：約80g) **さわらのみそ漬け** 1～6切 (1切：約80g)		皮面に切り目を入れると、火通りがよくなります。
魚：姿焼き	**あじ(大)** 1～3尾 (1尾：約200g) **鯛(大)** 1～2尾 (1尾：約250g)	**あじ(小)** 1～4尾 (1尾：約150g) **鯛(小)** 1～2尾 (1尾：約200g) **さんま(大)** 1～3尾 (1尾：約180g)	**さんま(小)** 1～3尾 (1尾：約140g)		さんまなど長い魚は切って、プレートからはみ出さないように！ 
ごはん	**ごはん** 1.5～3合			お米のかたよりがないことを確認してください。	お米と水量のめやすについては、「別冊のはじめてのマルチグリルクッキングブック」を参照してください。

調理モード：焼く

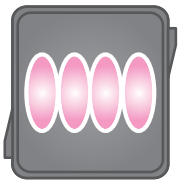
[調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす]

焼く

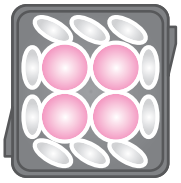
火加減 強	火加減 中	火加減 弱
焼きイカ 2はい(400g) **5分**	**あじ開き** 2～4枚(70g) **10～13分**	**ししゃも** 5～10尾 **8～10分**
焼きはまぐり 8個分 **7分**	**干しかれい** 1～2枚(120g) **12～13分**	**さんま開き** 1～2枚(100g) **9～10分**
ほっけ開き 180g以上 **12～13分**	**ほっけ開き** 1～2枚(180g) **12～13分**	**ローストビーフ**※1 4cm厚(400g) **20分+余熱5分**
厚揚げ 6個(480g) **10～13分**	**鶏の照り焼き** 4枚(約400g) **10分**	**ローストポーク**※1 3cm厚(200g) **20分+余熱10分**
もち 角もち6個 **9分**	**焼き鳥** 6本(約360g) **8～10分**	**ミートローフ** 高さ4cm(500g) **20分+余熱5分**
グラタン 2人分 **10分**	**焼きおにぎり** 6個(約480g) **10～12分**	**スペアリブ** 4本 **20分+余熱5分**
ピッツァ 1枚(18cm) **12分**	**ハンバーグ** 4個(480g) **13～15分**	
ウィンナー 12本(180g) **7～9分**	**フレンチトースト** バケット 2cm厚10枚 **9分**	
モーニングセット 食パン1～2枚 ウィンナー4本 **5分**	**スイートポテト** 6個(約300g) **8分**	

置きかた・ポイント

のせるのは中央から！



横に並べるときは、左右均等に！



メインは中央に、付け合わせは、火あたりのやわらかい周囲に！

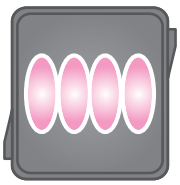
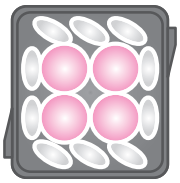
※1：調理時間が長いものは底面に香味野菜をしいてください。

※記載の時間はめやすです。材料の大きさやお好みによって調節してください。
※少量の食材の場合は、焼き時間を短めにし、様子を見ながら調理してください。
　周りに付け合わせを置いて調理するとよいでしょう。
※プレートパンに容器をのせて使用する際には、直火対応の耐熱容器を使用してください。

マルチグリルの使いかた（メニュー例）

調理モード：あたためる　ノンフライ

[調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす]

	火加減 強	火加減 中	火加減 弱	置きかた・ポイント
あたためる	**コロッケ** 6個 **7分**	**から揚げ** 12個 **7分**	**うなぎの蒲焼** 1尾 **6分**	 のせるのは中央から！
	かき揚げ 4個 **5分**	**焼き鳥（塩）** 6本 **7分**	**餃子** 10個 **4分**	 横に並べるときは、左右均等に！
			今川焼き 3個 **6分**	
			焼き鳥（タレ） 6本 **7分**	 メインは中央に、付け合わせは、火あたりのやわらかい周囲に！
ノンフライ	**フライドポテト** 約300g **10〜13分**	**カツレツ** 豚ロース 2枚（100g） **13分**	**魚のフライ** 3枚おろし 2尾 **10分**	
		エビフライ 大12尾 **8〜10分**		
		鶏の竜田揚げ 12切（360g） **13分**		
		魚のフライ 切り身8切（320g） **12分**		
		クリームコロッケ 俵型8個 **10〜13分**		

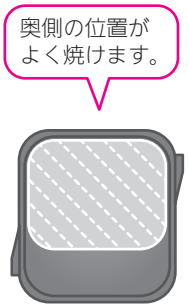
※記載の時間はめやすです。材料の大きさやお好みによって調節してください。

調理モード: 煮る 蒸す パン

[調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす]

	火加減設定なし			
煮る	**肉じゃが** 4人分 **25〜30分**	**筑前煮** 4人分 **25分**	**かれいの煮付け** 切り身4切 **13〜15分**	**ロールキャベツ** 4人分 **25〜30分**
蒸す	**茶碗蒸し** ココット6個分 (ココット内寸 直径6.5cm × 高さ3cm) **4〜5分** **＋余熱4分**	**プリン** ココット4個分 (ココット内寸 直径7.5cm × 高さ3.5cm) **5分** **＋余熱7〜8分**	**蒸しパン** 16cm角型 1台分 **17〜18分**	
パン	**フォカッチャ** キャセロール 1台分 **15分**	**ブラウニー** キャセロール 1台分 **17分**	**シートスポンジ** キャセロール 1台分 (22×9cm 1台分) **12分**	**焼きいも** 直径4cm 2〜6本 **20〜25分** **＋余熱5分**
	パン 8個分 **13分**	**クッキー** 10枚 **13〜15分**	**チーズケーキ** 16cm角1台分 **23分**	

置きかた



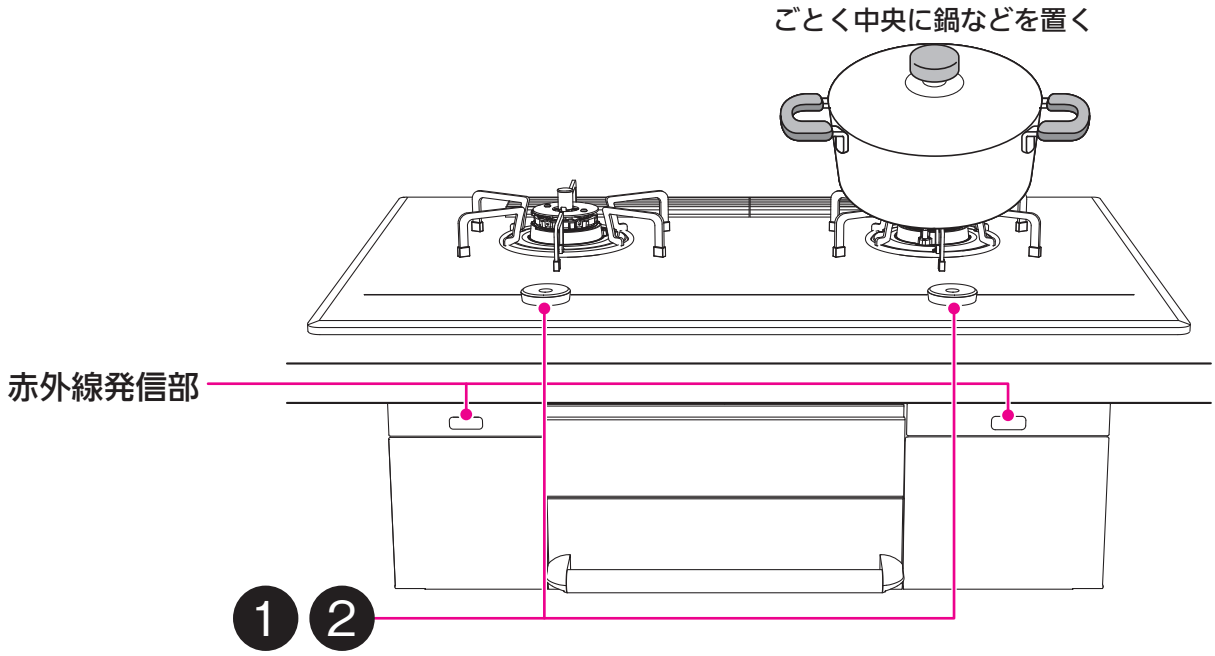
※記載の時間はめやすです。材料の大きさやお好みによって調節してください。
※『煮る』、『蒸す』、『パン』は火加減設定が不要です。

レンジフード連動機能

自動運転（レンジフード連動）

・機器の点火および消火操作により、機器から出される赤外線が機器を操作する人に反射し、レンジフード側で受信してレンジフードを自動的に運転および停止させるものです。

※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。



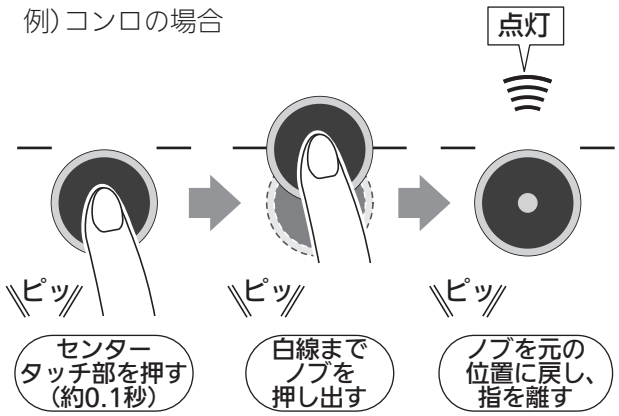
自動運転の場合

❶ 点火する ▶ ❷ 消火する

❶ 点火する

○ノブで点火操作をしてください。

例）コンロの場合



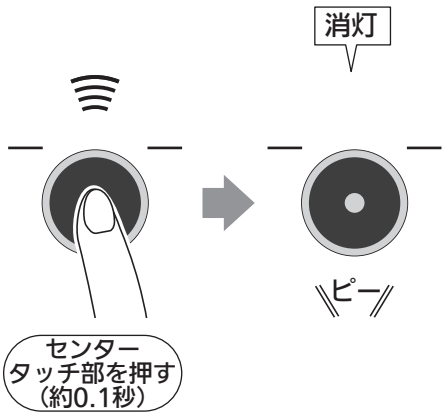
・“標準”または“中”の風量で動作します。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロやマルチグリルを使用している場合は、使用時の風量を維持します。

・必ず点火操作後にレンジフードが運転していることを確認してください。

・「風量」と「照明」の操作は、レンジフード側の操作部で行ってください。

❷ 消火する

○ノブで消火操作をしてください。



・必ず火が消えたことを確認してください。

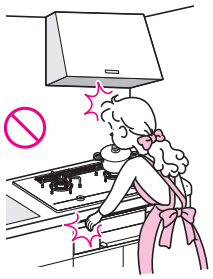
・レンジフードは、消火操作から約3分後に自動停止または常時換気となります。（レンジフードのタイプにより、常時換気のない場合があります。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。）

・消火操作を行っても他のコンロやマルチグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。

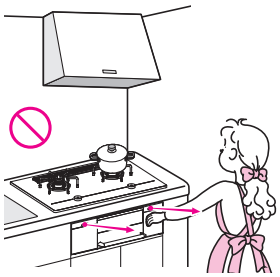
※コンロ使用時に自動消火（立消え安全装置作動、コンロ消し忘れ消火機能作動など）した場合、レンジフードは停止しません。
レンジフード側の操作部で停止してください。

ご注意していただきたいこと

・下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。
  ・赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。
  ・前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
  ・機器の横に立って操作している。
  ・テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
  ・機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れて、通信に弊害が生じている。
  ・赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作している。
  ・レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。
・連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



頭や手でさえぎらない



離れて操作しない

レンジフード連動機能についてのお願い

・コンロまたはマルチグリルの点火／消火はカウンターから約20〜40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
・レンジフードに関する取り扱い注意および使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

手動運転の場合(対応していないレンジフードの場合)

❶ 運転を開始する

○レンジフード側の運転ボタンを押し、風量を設定してください。

❷ 運転を停止する

○レンジフード側の停止用ボタンを押し、運転を停止してください。

照明の点灯、消灯のしかた

❶ 照明を点灯および、消灯する

○レンジフード側の照明ボタンを押し、照明の点灯、消灯を行ってください。
(レンジフードの種類によっては、連動するタイプもあります。)

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

以下の機能の設定を変更することができます。

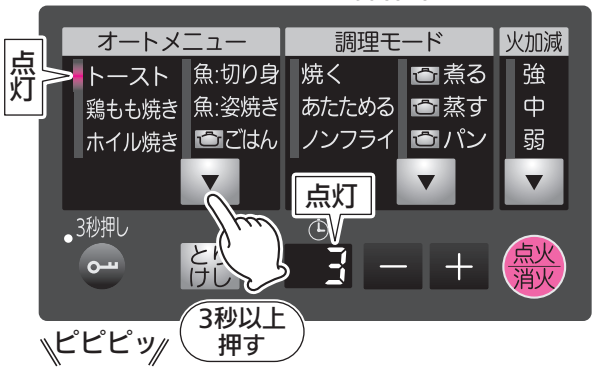
・電源オートパワーオフ機能：初期設定（工場出荷時）は、『3分』に設定されています。
・コンロ消し忘れ消火機能：初期設定（工場出荷時）は、『120分』に設定されています。
・レンジフード連動機能の解除『oF』または、設定『on』：初期設定（工場出荷時）は、『on』に設定されています。
・感震停止機能の解除『oF』または、設定『on』：初期設定（工場出荷時）は、『on』に設定されています。
・無線LAN接続の解除『oF』または、設定『on』：初期設定（工場出荷時）は、『on』に設定されています。

※設定途中に電源を切ったり、無操作で約60秒たつと、設定が変更されずに終了します。

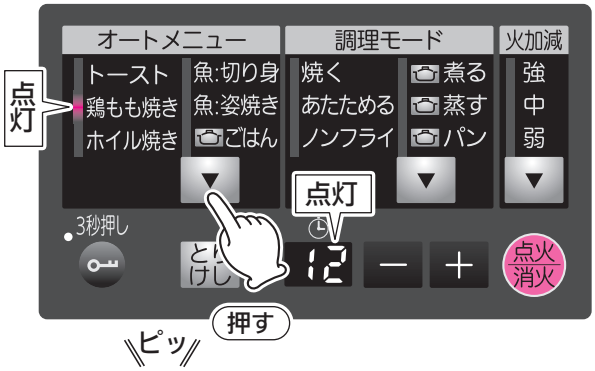
共通操作

❶ 電源ボタンを押して電源を入れ、10秒以内にオートメニュー用選択キーを3秒以上押す。
※機器を使用していない状態で操作してください。

マルチグリル操作部



❷ 各機能の変更方法に従い、オートメニュー用選択キーを押し、変更したい機能の設定モードに切り替える。



※押すたびに次のように切り替わります。

トースト ➡ 鶏もも焼き ➡ ホイル焼き
⬅ 魚：姿焼き ⬅ 魚：切り身

「トースト」ランプ　：電源オートパワーオフ機能の設定時間の変更
「鶏もも焼き」ランプ：コンロ消し忘れ消火機能の設定時間の変更
「ホイル焼き」ランプ：レンジフード連動機能の解除、設定
「魚：切り身」ランプ：感震停止機能の解除、設定
「魚：姿焼き」ランプ：無線LAN接続の解除、設定

電源オートパワーオフ機能の変更方法（共通操作の続き）

❷ オートメニュー用選択キーを押し、「トースト」ランプを点灯させる。

❸「－」キー、「＋」キーで、設定時間を切り替える。
※1～30分の間で、1分刻みで設定ができます。
例)『2』にすると、電源オートパワーオフ機能は、2分に設定されます。

❹ オートメニュー用選択キーを3秒以上押し、設定変更を決定させる。
ブザー音『ピーーー』でお知らせします。

コンロ消し忘れ消火機能の変更方法（共通操作の続き）

❷ オートメニュー用選択キーを押し、「鶏もも焼き」ランプを点灯させる。

❸「－」キー、「＋」キーで、設定時間を切り替える。

※全てのコンロの消し忘れ消火機能の設定時間が変更になります。
※30～120分の間で、10分刻みで設定ができます。
例)『9』にすると、コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、90分に設定されます。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は、コンロの連続使用可能な時間も変更されますので注意してください。
ただし、タイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。
例) コンロ消し忘れ消火機能の設定時間が90分の場合
コンロの連続使用可能な時間：90分、あぶり高温炒めモード使用時60分、 タイマー設定可能時間：1～120分となります。

タイマー表示部		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12（初期設定）
コンロ消し忘れ消火機能設定時間		30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
連続使用可能時間	通常時	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
	あぶり高温炒め時	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分
タイマー設定可能時間		1～120分									

❹ オートメニュー用選択キーを3秒以上押し、設定変更を決定させる。
ブザー音『ピーーー』でお知らせします。

レンジフード連動機能の解除、設定方法（共通操作の続き）

❷ オートメニュー用選択キーを押し、「ホイル焼き」ランプを点灯させる。

❸「－」キー、「＋」キーで、解除または、設定を切り替える。
例)『oF』にすると、レンジフード連動機能は、解除されます。

❹ オートメニュー用選択キーを3秒以上押し、設定変更を決定させる。
ブザー音『ピーーー』でお知らせします。

感震停止機能の解除、設定方法（共通操作の続き）

❷ オートメニュー用選択キーを押し、「魚：切り身」ランプを点灯させる。

❸「－」キー、「＋」キーで、解除または、設定を切り替える。
例)『oF』にすると、感震停止機能は、解除されます。

❹ オートメニュー用選択キーを3秒以上押し、設定変更を決定させる。
ブザー音『ピーーー』でお知らせします。

無線LAN接続の解除、設定方法（共通操作の続き）

❷ オートメニュー用選択キーを押し、「魚：姿焼き」ランプを点灯させる。

❸「－」キー、「＋」キーで、解除または、設定を切り替える。
例)『oF』にすると、無線LAN接続は、解除されます。

❹ オートメニュー用選択キーを3秒以上押し、設定変更を決定させる。
ブザー音『ピーーー』でお知らせします。

リセット機能

・初期設定（工場出荷時）に戻す機能です。
○共通操作①以降で「とりけし」キーを、3秒以上押す。
ブザー音『ピー』でお知らせし、初期設定に戻ります。

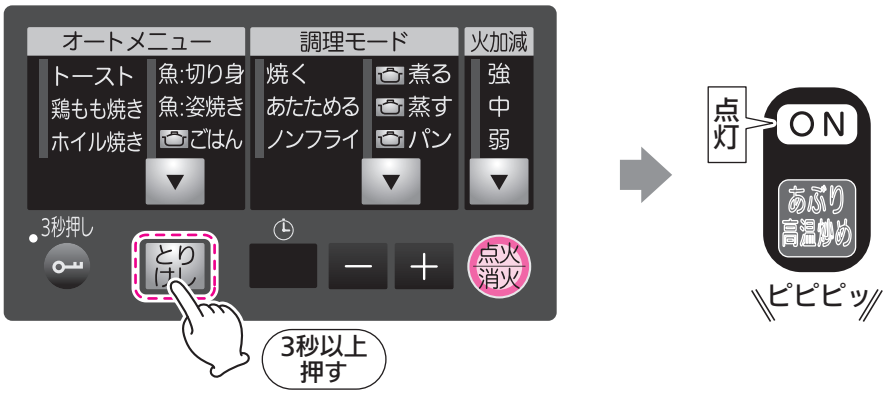
ノブ紛失時のご使用方法について

・コンロのノブを破損や変形、紛失してしまった際には、一時的にノブがない状態でもコンロの点火/消火、火力調節を行うことができます。
※点火/消火、火力調節はできますが、便利機能の設定はできません。
また、電源を切ると設定は解除されますので、ご使用の都度設定する必要があります。
ノブを紛失された場合は、すみやかにご購入いただくようお願いします。(87ページ)

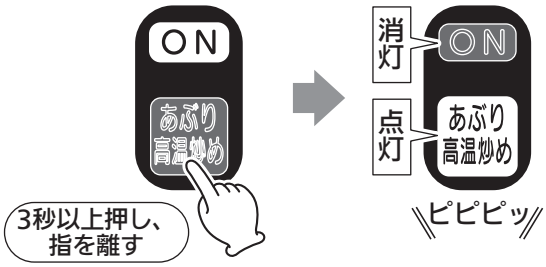
設定方法

❶ 電源ボタンを押し電源を入れ、マルチグリル操作部のとりけしキーを約3秒以上押す。

マルチグリル操作部(シート)



❷ タッチスイッチ操作部のあぶり高温炒めキーを約3秒以上押す。



解除したい場合

・電源を切ってください。
※電源を切らずにノブを戻した場合、通常通りの操作、設定ができますが、再度ノブを外すとノブ紛失時の設定を行った状態となります。また、ノブの有無に関わらず、連続使用時間は30分となります。
※使用中にノブを戻した場合は、消火しますので、注意してください。

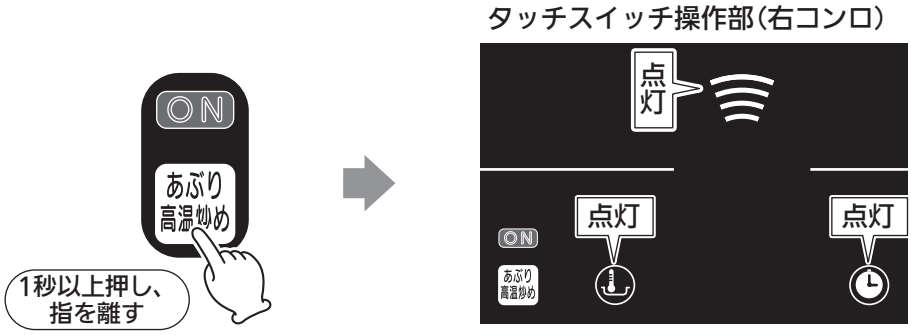
ご注意していただきたいこと

・点火後、約30分連続使用すると自動消火します。
・スマートフォンからの設定はできません。
・鍋を置いていない状態で点火することはできません。
・タイマー表示部にエラー番号が表示された場合は、電源を切って解除してください。
（表示されたエラーの内容については、81〜84ページを参照してください。）

使いかた

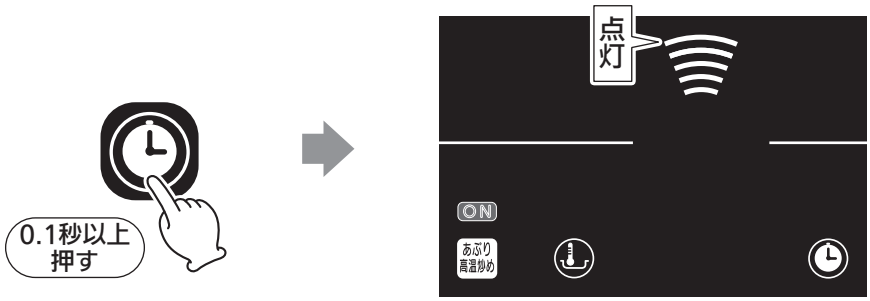
❶ 点火する

あぶり高温炒めキーを約1秒以上押す。



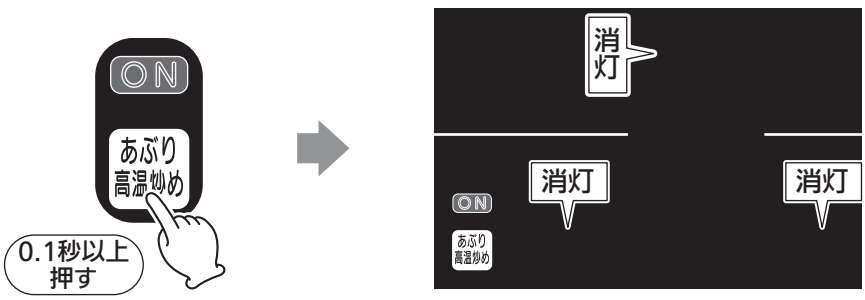
❷ 火力調節する

タイマーキーで火力を強くし、温度キーで火力を弱くします。



❸ 消火する

あぶり高温炒めキーを押す。

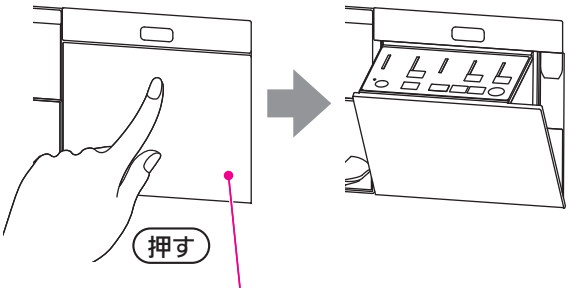


停電時のご使用について

・非常用電池ケースに新品のアルカリ乾電池(単3形：6個)を組み込むと、左コンロのみ約4時間ご使用いただけます。

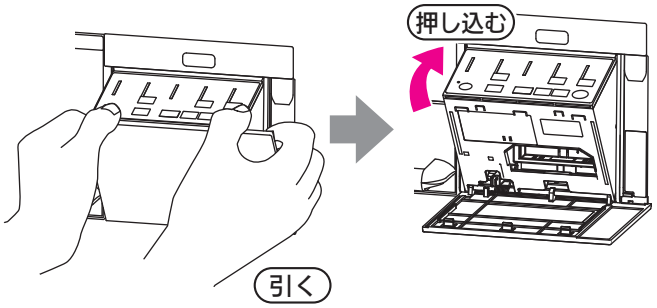
❶ マルチグリル操作部を開く

・押し込んだ指を戻すと、操作部が出てきます。



❷ マルチグリル操作部ふたを外し、マルチグリル操作部を押し込む

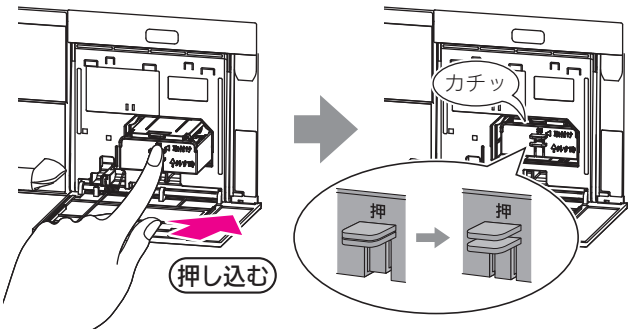
・操作部からマルチグリル操作部ふたを外し、操作部を機器本体に押し込んでください。



※マルチグリル操作部ふたは、約90°まで開きます。
それ以上は無理に開かないでください。
また、無理な力を加えないでください。
マルチグリル操作部ふたが、**破損する原因になります。**

❺ 非常用電池ケースを押し込む

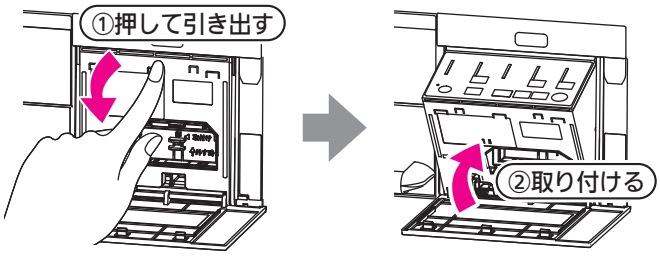
○カチッと音がするまで「押」マークをしっかり奥まで押し込み、抜けないことを確認してください。



※非常用電池ケースを確実に奥まで押し込まないと、電源が入らない場合があります。また、非常用電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、マルチグリル操作部ふたを閉めないでください。
マルチグリル操作部ふたが、**破損する原因になります。**

❻ マルチグリル操作部ふたを機器本体に押し込む

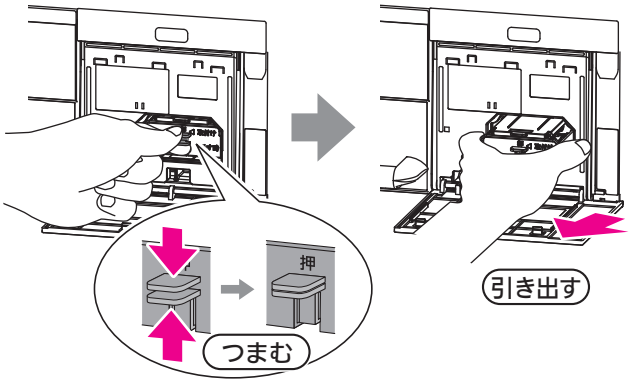
○マルチグリル操作部を押して引き出し、マルチグリル操作部ふたをすき間なく取り付けてから、押し込んでください。電源ボタンを押して機器の電源が入るか確認してください。



乾電池を組み込むときは、必ず機器が冷めてから行ってください。

❸ 非常用電池ケースを引き抜く

〇非常用電池ケース前面にある上下の凸部をつまみ、非常用電池ケースを引き抜いてください。



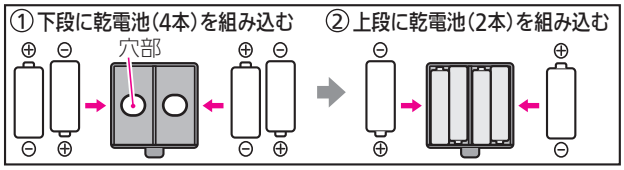
※非常用電池ケースは、落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。
※非常用電池ケース左右をはさむように持ち替え、少し持ち上げて引き抜いてください。
強く引き出すと、**破損の原因になります。**

❹ 乾電池を組み込む

〇非常用電池ケースカバーを開け、単3形アルカリ乾電池(6個)の ⊕⊖ を確かめ、乾電池を組み込んでください。

非常用電池ケースカバー

・乾電池の組み込みかた



※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。乾電池の寿命が短くなります。

非常用電池のご使用および、停電復帰時のご使用について

乾電池を入れたままでは点火できませんので、停電復帰時は必ず非常用電池ケースを取り出し、乾電池を外して非常用電池ケースを元に戻してください。(下段の乾電池は、底面穴部から指などで押し出して、外してください。)また、調理終了後も都度、乾電池を外してください。乾電池を外さなかった場合、電源が切れていても乾電池は消耗します。また、**乾電池の液漏れ、発熱の原因になります。**
使用中に停電復帰した場合は、そのまま非常用電池でご使用いただけますが、約60分後に自動消火します。
停電復帰後は非常用電池使用での炊飯モードは炊飯途中に自動消火する場合があるため、連続使用時間に注意してください。

⚠注意

禁止

乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、**目などに入ると大変危険です。**

乾電池に関するお願い

・乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しくご使用ください。
・乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
・乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなくなった場合は、使用できません。
・乾電池は必ず6個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
・アルカリ乾電池(単3形：6個)でも、使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。また、新しいアルカリ乾電池以外で古い乾電池や種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合やマンガン乾電池、充電式の電池などを使用した場合は、使用可能時間が短くなったり、機器が故障する原因になります。
・未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により使用可能時間が短くなる場合があります。
・非常用電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。**電池機能不良の原因となります。**
・単4形乾電池を単3形サイズにする電池スペーサーは、非常用電池ケースの ⊖ 端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも、使用可能時間が極端に短くなります。

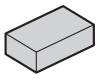
お手入れ（その前に）

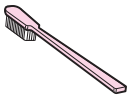
⚠注意

必ず守る

・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行う
とくにマルチグリル排気口の内側（奥側）、マルチグリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
・機器の電源を「切」にする
誤ってノブで点火操作をしたり、点火／消火キーを押すと、やけどの原因になります。
・お手入れ後は、機器およびマルチグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
火災の原因になります。

お手入れ道具、洗剤について

<table>
<tr><td>使ってよい</td><td colspan="2"> 
スポンジたわし

やわらかい布

やわらかい歯ブラシ

台所用中性洗剤
プレートパン、キャセロール、トッププレートのみ

クリームクレンザー

メラミンスポンジ</td></tr>
<tr><td rowspan="5">使ってはいけない</td><td>キズの原因になるもの

ナイロンたわし

クレンザー

亀の子たわし

ミガキ粉

金属たわし

硬い歯ブラシ

スポンジたわし裏面</td><td>※部品、ガラス、ホーロー、セラミックコートや塗装の表面にキズがつき、はがれ、欠け、変色、変質、さび、割れの原因になります。</td></tr>
<tr><td>変質の原因になるもの

漂白剤、酸性洗剤、アルカリ性洗剤

シンナー、ベンジン、アルコール

弱酸性洗剤、弱アルカリ性洗剤</td><td>※部品、ホーロー、セラミックコートや塗装の表面が変質し、はがれ、変色、さび、樹脂部品の割れの原因になります。</td></tr>
<tr><td>キズ、変質の原因になるもの

歯みがき粉

クリームクレンザー

重曹</td><td>※表面の変質、キズ、変色、さび、樹脂部品の割れの原因になります。</td></tr>
<tr><td>故障の原因になるもの

スプレー式洗剤</td><td>※直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。</td></tr>
<tr><td>火災の原因になるもの

可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤</td><td>※引火するので、絶対に使用しないでください。</td></tr>
</table>

・食器洗い乾燥機を使用してお手入れしないでください。
部品の変色や、塗装のはがれなどの原因になります。

お手入れするときのお願い

※ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなります。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
※バーナーキャップ、ごとく、バーナーリングカバー、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル部品(マルチグリルとびら、プレートパン／キャセロール、プレート支持枠、サイドカバー)は外せます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。
※マルチグリルバーナー部(上下)は取り外しできない構造になっていますので、触らないでください。

ステンレス製の部品について

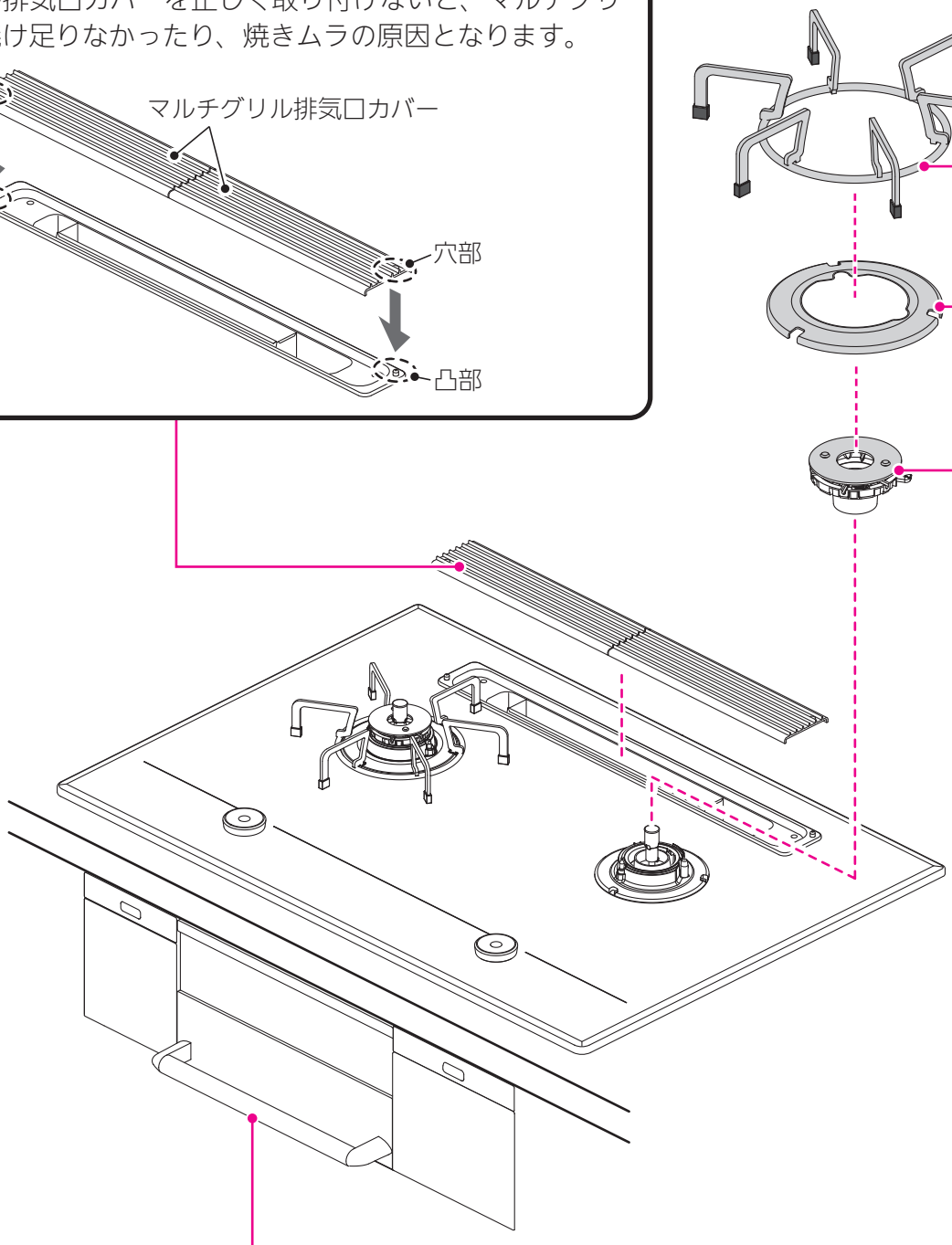
・ごとくおよびバーナーキャップのカバー部分、バーナーリングカバーの材質として、ステンレスを採用しています。
・ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
・コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップのカバー部分、バーナーリングカバーとも変色しますが、これは異常ではありません。
専用のステンレス用クリーナー(86ページ)で、お手入れすることができます。(ごとくの炎が当たる部分などは、高温となるため変色が残ります。)
※コンロを使用すると再度変色します。

お手入れ（部品の取り外しと取り付け）（コンロ部）

マルチグリル排気口カバー

・マルチグリル排気口カバーの穴部をマルチグリル排気口の凸部に合わせて、浮きがないように取り付けてください。

※マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けないと、マルチグリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。

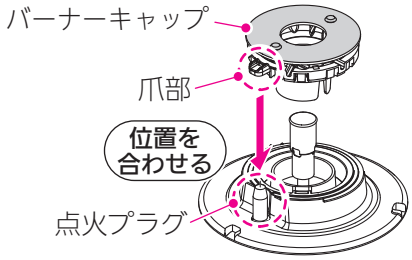


マルチグリル部の取り外しと取り付けは、69〜70ページ参照。

◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する

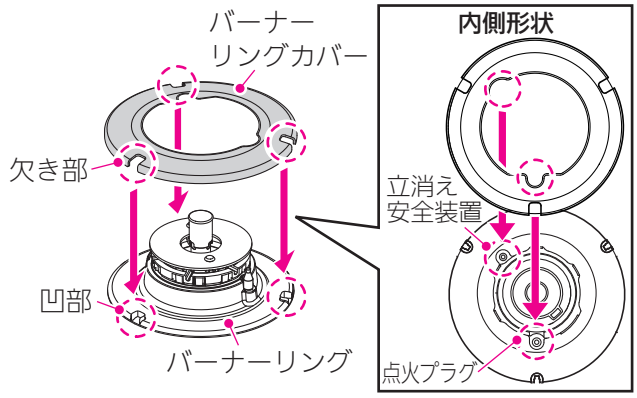
バーナーキャップ、バーナーリングカバー、ごとく

バーナーキャップ



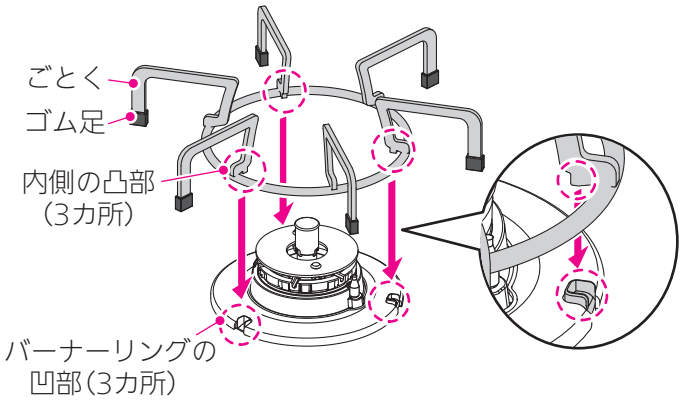
・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。（点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。）

バーナーリングカバー



・欠き部（3カ所）をバーナーリングの凹部（3カ所）に合わせて、浮きがないように取り付けてください。

ごとく



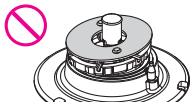
・ごとく内側の凸部（3カ所）を、バーナーリングの凹部（3カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。

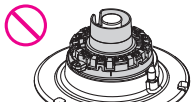
⚠注意

必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける

誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**機器焼損する原因になります。**
・**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

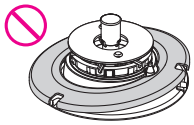

バーナーキャップの浮き

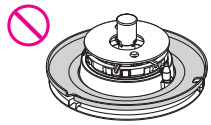

バーナーキャップの裏返し

必ず守る

バーナーリングカバーとごとくは正しく取り付ける

正しく取り付けていないと、ごとくが回転したり、足が浮いたりします。誤った取り付けかた（浮き、裏返し、ズレなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

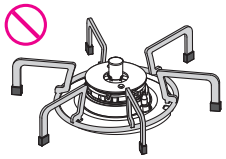

バーナーリングカバーの浮き

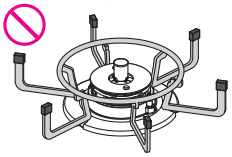

バーナーリングカバーの裏返し

必ず守る

ごとくに取り付けてあるゴム足が外れていないか確認する

ゴム足が外れていると、**トッププレートのキズやごとくのガタツキの原因になります。**


ごとくの浮き


ごとくの裏返し

お知らせ

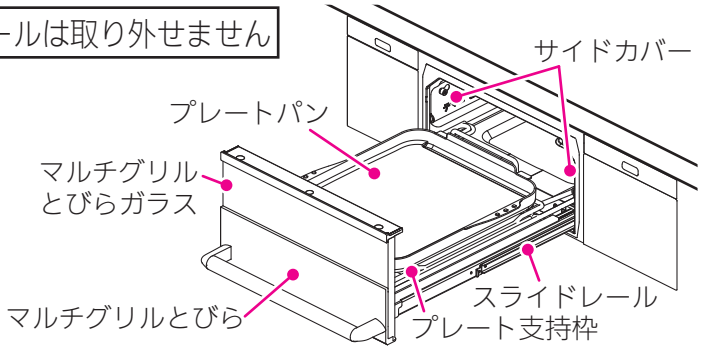
・バーナーキャップ、バーナーリングカバー、ごとく、ゴム足は消耗部品です。
バーナーキャップは、変形すると炎がふぞろいになります。また、ごとくは、ツメ部がグラグラしていたり、ゴム足が外れていると、ごとくのガタツキが発生し、鍋などの転倒の原因になりますので、交換してください。
交換部品（有料）として準備しております。（87ページ）
販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。

お手入れ(部品の取り外しと取り付け)(マルチグリル部)

マルチグリル部の取り外しかた

マルチグリルバーナー部(上下)、スライドレールは取り外せません

※マルチグリル使用直後はマルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、プレートパン／キャセロール、プレート支持枠、サイドカバー、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。

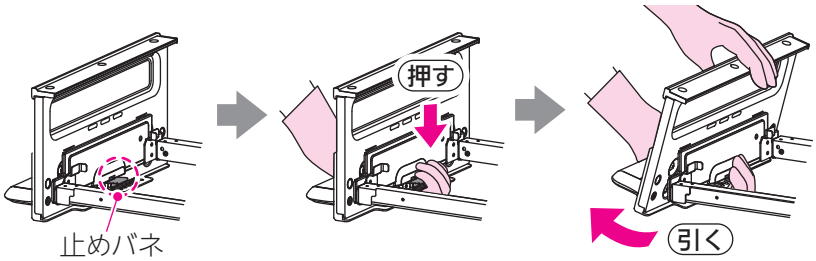


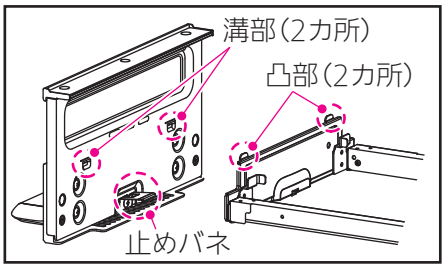
プレートパン／キャセロール、プレート支持枠

①マルチグリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。
②プレートパン／キャセロール、プレート支持枠の**順に一つずつ**取り外す。
※プレートパン／キャセロールを取り外すときは、たまった脂などをこぼさないよう注意してください。

マルチグリルとびら

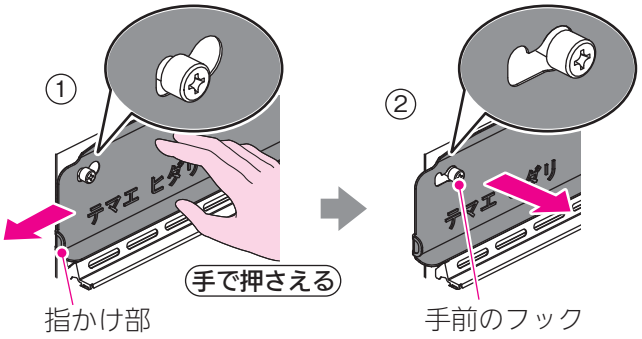
・スライドレールとマルチグリルとびらを固定している止めバネを押し下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
※プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り外しできません。
※無理な取り外しにより、強い力を加えると、溝部(2カ所)、凸部(2カ所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。





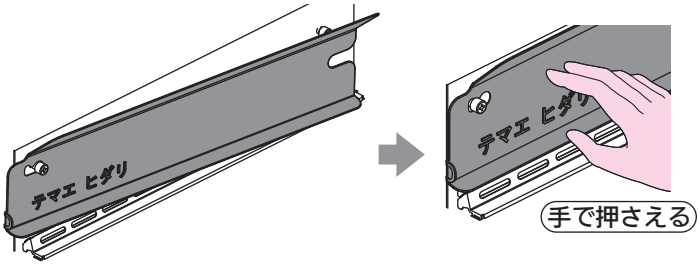
サイドカバー

①指かけ部を持って、もう片方の手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ手前に引き出す。
② サイドカバーを手前のフックから取り外す。
※サイドカバーは、(左)(右)および、前後があります。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り外してください。



サイドカバーが取り外しにくいとき

・引き出す際、サイドカバーが奥のフックから外れると、マルチグリル内側に傾き、マルチグリルとびらが引き出しにくくなったり、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかり、途中までしか開かなくなる場合があります。
傾いたときは無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にするとサイドカバーの引っかかりがなくなり、マルチグリルとびらを引き出すことができます。(マルチグリルとびらを外すことで、作業がしやすくなります。)



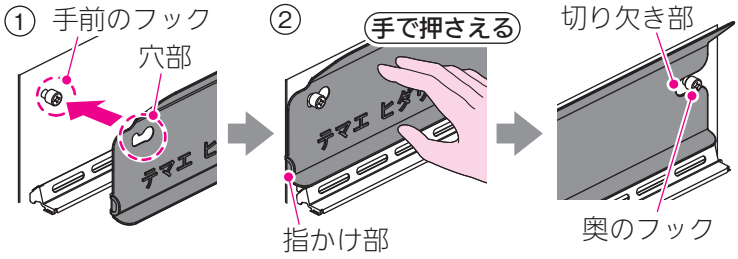
サイドカバーが内側に傾いた状態

◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、スムーズに開閉できることを確認する

マルチグリル部の取り付けかた

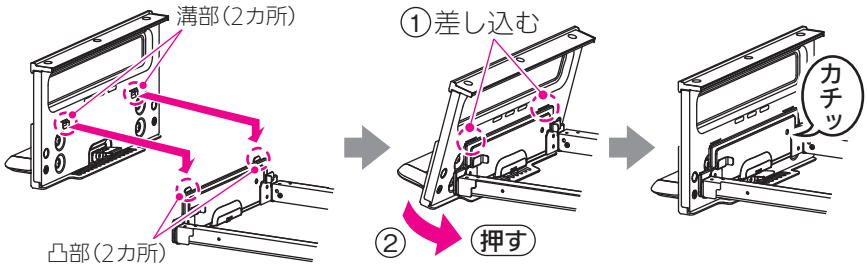
サイドカバー

①手前のフックにサイドカバーの穴部を引っかける。
②指かけ部を持って、もう片方の手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ奥に押しながら、奥のフックに切り欠き部を差し込む。
※サイドカバーは、(左)(右)および、前後がありますので、注意してください。
指かけ部の近くに“**テマエ　ヒダリ**”または“**テマエ ミギ**”と表示しています。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。



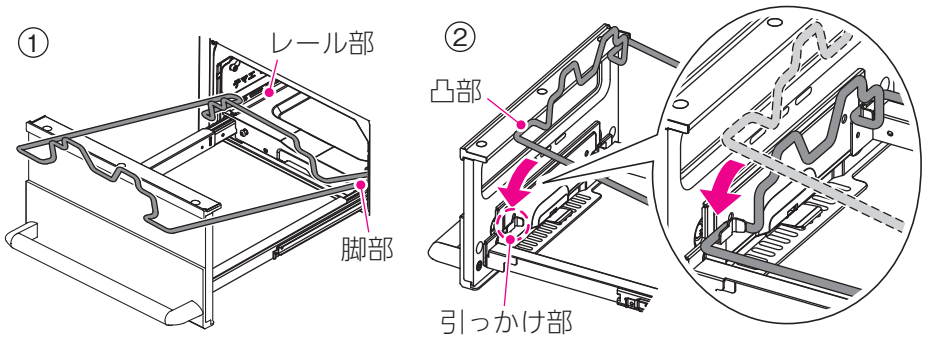
マルチグリルとびら

①マルチグリルとびらの溝部(2カ所)に、スライドレールの凸部(2カ所)を差し込む。
②とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。
※無理な取り付けにより、強い力を加えると、溝部(2カ所)、凸部(2カ所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。



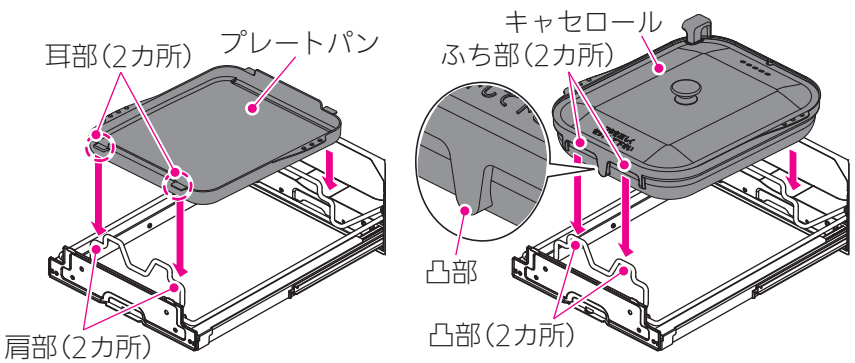
プレート支持枠

①プレート支持枠の脚部(2カ所)をマルチグリル庫内のレール部に置く。
②プレート支持枠の凸部(2カ所)をマルチグリルとびらの引っかけ部に引っかける。



プレートパン／キャセロール

・プレートパンは、プレートパンの耳部をプレート支持枠の肩部にのせる。
・キャセロールは、ふち部をプレート支持枠の凸部にのせる。
※キャセロールのふた、本体には、それぞれ前後があります。
キャセロールの凸部を手前側にして置いてください。
※イラストは、わかりやすくするために、マルチグリルとびらなしで説明しています。



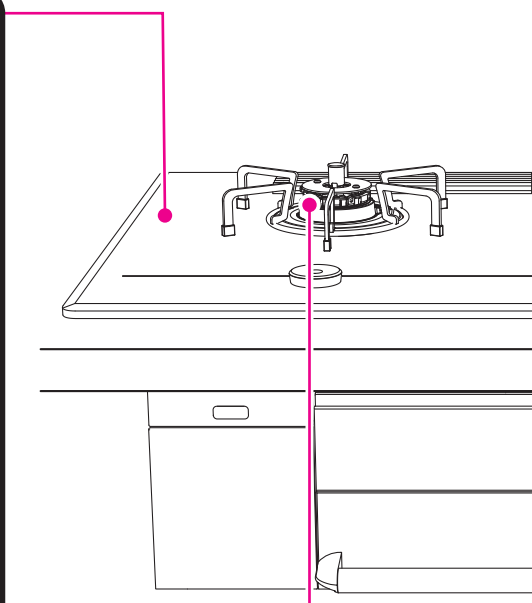
プレートパンの場合　　キャセロールの場合

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合やこすれる音がする場合は、サイドカバー、マルチグリルとびら、プレート支持枠、プレートパン／キャセロールが正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、確認して正しく取り付けてください。

お手入れ（コンロ部）

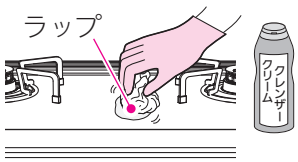
トッププレート

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
　または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。



取れにくい汚れのとき

・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。



※クリームクレンザーは常用しないでください。
　また、ガラス部以外には使用しないでください。
　（塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。）

お願い

トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、販売店または、弊社窓口に連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

コンロバーナー部

バーナーキャップ

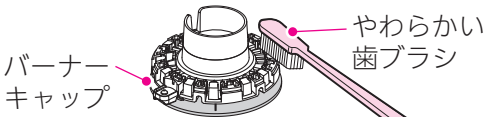
・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**
※バーナーキャップのカバー部分（3ページ）が変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナー（86ページ）をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ってください。ステンレス用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますとバーナーキャップ本体の腐食や変色、炎口づまりの原因になります。（ごとくも同様にしてください。）

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

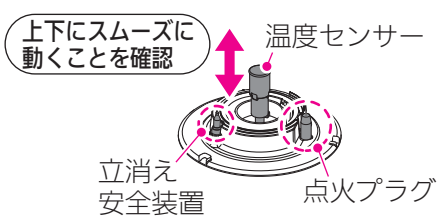
目づまりしたとき

・凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
　こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
※目づまりや汚れは、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**



点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
※温度センサーをお手入れするときは、片手を添えてください。
※洗剤などは使用しないでください。
※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

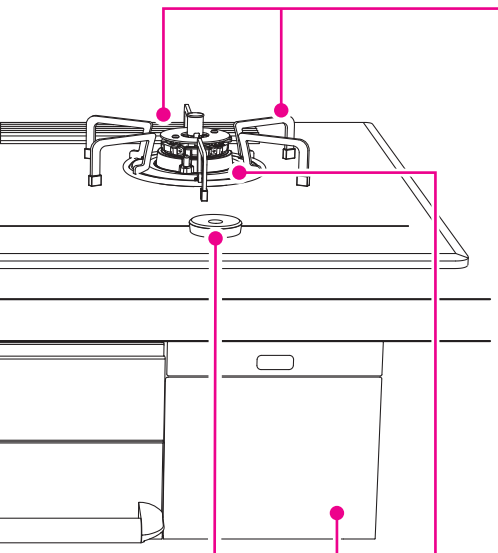


⚠注意

必ず守る

温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が**発火する場合があります。**
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する



ごとく、マルチグリル排気口カバー

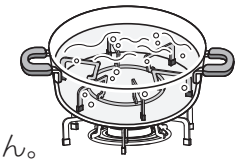
・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。
※ごとくが変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナー(86ページ)を使用してください。(ステンレス用クリーナーでのお手入れのしかたは、71ページ(バーナー部)を参照してください。)

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき

・煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。
水を入れた大きめの鍋に、ごとくやマルチグリル排気口カバーを入れ、約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。



※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※取り出すときは、**やけどなどに注意してください。**
※ごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

ごとくについて

・ごとくのゴム足に煮汁や調味料が付着しても問題ありませんが、こまめに掃除してください。
・ゴム足とごとくのすき間に汚れがたまった場合は、中性洗剤と歯ブラシなどでお手入れしてください。
・ゴム足は、ごとくにはめ込んでいる構造のため、無理に引っ張ったり押したりすると、外れたり破れたりするので注意してください。
・お手入れ後、ごとくのゴム足が外れていないか確認してください。
外れたまま使用すると、ごとくのガタツキやトッププレートのキズの原因になります。必ず取り付けてください。また、交換部品(有料)として準備しております。(87ページ)

バーナーリングカバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。
※バーナーリングカバーが変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナー(86ページ)を使用してください。(ステンレス用クリーナーでのお手入れのしかたは、71ページ(バーナー部)を参照してください。)

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

機器表面、操作部、赤外線発信部(電源ランプ、マルチグリル燃焼ランプ)

・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのとき

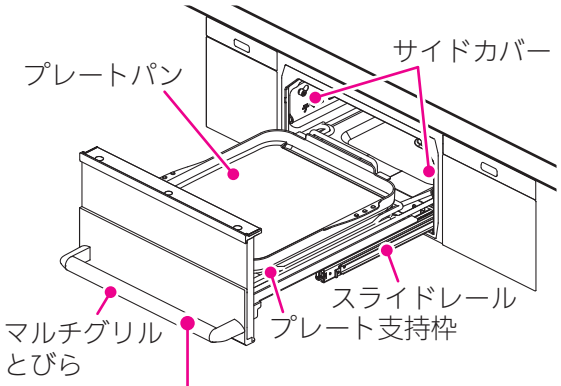
・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。

ノブ

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※煮こぼれなどを放置すると、誤作動を起こす可能性があります。また、ノブの回転動作と煮こぼれのこすれにより、トッププレートにキズがつきやすくなりますので、ご使用の都度お手入れし、操作部の汚れにご注意ください。

お手入れ（マルチグリル部）

◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、スムーズに開閉できることを確認する

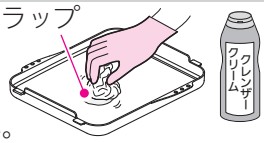


プレートパン／キャセロール

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※プレートパンやキャセロールが十分冷めてからお手入れを行ってください。
※金属たわしなどは、セラミックコートのはく離の原因になるので、使わないでください。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、セラミックコートのはく離の原因になったり、脂汚れで**発火することがあります。**

取れにくい汚れのとき

・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。
※クリームクレンザーは常用しないでください。
（塗装の表面にキズがつき、変色の原因になります。）



マルチグリルとびら、プレート支持枠、サイドカバー

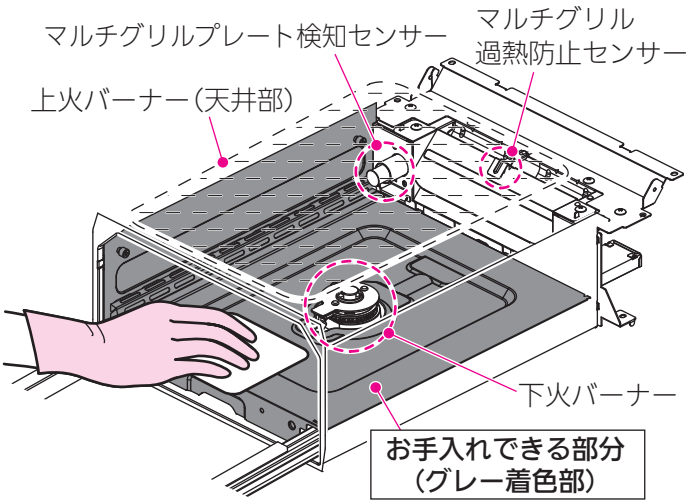
・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※マルチグリルとびらの取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

マルチグリル庫内（側部、底部）、スライドレール

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
水ぶきで汚れが取れないときは、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※マルチグリルバーナー部（上下）には触らないでください。
炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。
また、下火バーナーの温度センサー、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはマルチグリル過熱防止センサー、マルチグリルプレート検知センサーが取り付けてあるので触らないでください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。



マルチグリルバーナー部

・マルチグリル庫内をお手入れする際は、布の繊維や煮こぼれなどがつかないようにご注意ください。
煮こぼれや布の繊維が炎口部に入ると、目づまりとなり、点火不良の原因となります。
・煮こぼれなどで炎口部が水封された場合は、煮こぼれが乾燥するまでしばらくたってから正常に点火するか確認してください。
※マルチグリルバーナーは取り外しできません。
・下火バーナーの温度センサーは、マルチグリルとびらを閉めると上にあがる構造になっています。
センサー部に過度な衝撃などを加えるとセンサーが故障しますので、ご注意ください。

よくあるご質問 ①

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
・タイマー表示部に『05』が表示する	**タッチスイッチ操作部のエラーを検出しているためです。** 複数のキーを同時に押したり、キーの長押し、ものなどを置いている場合や汚れている場合が約6秒続くと消火し、『05』を表示します。 （火がついていない場合でも表示します。） タッチスイッチ操作部の汚れやものを取り除いてください。	81
・タイマー表示部に『ーー』が表示する	**ノブが正位置にないためです。** ノブを正位置に置いてください。 ノブを破損や変形、紛失した場合は、一時的にノブがない状態でも使用することができます。	3・81 61
・機器前面から風が出る	**機器の温度が上がり過ぎないように冷却ファンを回しています。** ファンの音がしますが、異常ではありません。	―
・火がつかない	**鍋なし検知機能がはたらいているためです。** 鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。 鍋などを置いて、点火してください。	27・28 30・47
・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	**安心・安全機能がはたらいているためです。** 自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。 ※調理に支障があるときは、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	26
・あぶり高温炒めモードを使用しているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	**安心・安全機能がはたらいているためです。** 鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。 また、約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。	43

よくあるご質問 ②

全体

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	−	1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。異常ではありません。	−
点火しない ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	①② ③④	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	68
	①②	アルミはく製しる受けはご使用できません。使用しないでください。	14
	①② ③④	煮こぼれなどによりコンロバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	71
	①②	ガス栓を閉めていると点火できません。ガス栓を全開にしてください。	30・47
	①②	LPガスをご使用の場合、LPガスがなくなりかけているときは、ご使用のLP事業者にお問い合わせください。	−
	①②	長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	−
	①②	鍋などを置いてください。鍋などを置かないと点火しません。	27・28 30・47
	①②	鍋底のへこみが大きな(4mm以上)鍋を使用しますと、温度センサーが正しく密着しません。底がへこんでいない鍋を使用してください。	6・18
	①③	電源が入っているか確認してください。電源を入れないとすべての操作を受け付けません。停電時は乾電池(単3形：6本)で使用できます。(左コンロのみ)	5・30 47・63
	①③	ロックされていると点火できません。ロックを解除してください。	30
	④	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく(マルチグリルは約5〜10分)待ってから、再度点火してください。	−
炎の状態がおかしい ご質問の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①② ③④ ⑤⑥	煮こぼれなどによりコンロバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	71
	①② ③④ ⑤⑥	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	68
	①② ③④ ⑤	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	16
	②④ ⑤⑥	アルミはく製しる受けはご使用できません。使用しないでください。	14
	①④	バーナーの炎が一部短くなっています。異常ではありません。	−
	②⑤	使用中は換気してください。	15

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
全体	炎の状態がおかしい(続き) ご質問の詳細 ② 炎が黄色い、赤い ⑤ 使用中炎が消える	②	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
			マルチグリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	
			火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	
		⑤	コンロを弱火の状態で使用しているときに、マルチグリルとびらをはやく開閉すると、コンロが消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	22
	すぐに消火しない	—	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。異常ではありません。	—
	強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	—	バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	—
	複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる	—	機器で動作する順番を設定しています。異常ではありません。	—
	電源が入りにくい（または入らない）	—	お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く(約0.3秒)押してください。	5・30 47
	電源を切ったあとも冷却ファンが止まらない	—	機器保護のため冷却します。安全な温度になると停止します。	—
	部品が変色する ご質問の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ トッププレートに跡が付く	①②	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。中性洗剤以外の洗剤をご使用になると、変色する場合があります。	65
		②	ごとくの炎が当たる部分などは、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。 ※ごとく、バーナーリングカバー、バーナーキャップのカバー部分には、ステンレス用クリーナーを使用してください。	—
		③	トッププレートのノブ、ごとく、バーナーリングカバーを取り付けている場所に、跡が付くことがありますが、ご使用上問題ありません。	22
コンロ	ノブから手を離してもスパーク(パチパチ)する	—	ノブから手を離してもスパークが続きます。(最長約7秒)異常ではありません。	—
	タッチスイッチ操作部が受け付けない	—	指をしっかりとタッチスイッチ操作部に押し付けて、操作してください。	—
			指サック、キズテープをして操作をすると操作を受け付けません。直接指で触れて操作してください。	—
			タッチスイッチ操作部上に煮こぼれや調味料などの異物があると、操作を受け付けないことがありますが、異常ではありません。お手入れしてください。	71
	市販の焼網が使えない	—	なすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しあぶり高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。	43

よくあるご質問 ③

コンロ

コンロ使用時の現象

ご質問の詳細

① 調理中に消火する
② 油が高温になっていても自動消火しない
③ 点火してもすぐ消える
④ 自動で火力が変わる
⑤ 鍋底がひどく焦げついて消火する
⑥ 弱火になって1分後に消火する

詳細の番号	回答	参照ページ
①②③④⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	29
	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・18・71
	鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	
①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 しばらく待ってから再度点火してください。	26
①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。 ホーロー製の鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	
	鍋底が焦げついていないか確認してください。 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	
①	コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。 再度点火してください。	33
	点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	26
	弱火の状態でマルチグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	22
	冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	―
	無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	29
④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。 弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	26・43
	調理中にフライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。 調理に支障があるときは、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	27・43
	鍋を戻すと、安全のため、火力を段階的に戻します。 異常ではありません。	27
⑤	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	―
⑥	火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。	27

コンロ

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
温度キープモード使用時の現象 ご質問の詳細 ① 揚げものがうまくできない ② 焼きものがうまくできない ③ 温度設定表示が点滅のまま変わらない	①②	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。また、設定温度を加減してお使いください。	6・18
	①	油の量は、500〜1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	29・35
	②	焼きものの焦げの程度は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。	36
	③	使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。	35・36
湯わかしモード使用時の現象 ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①②	鍋が湯わかしに適しているか確認してください。	29・37
		鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・18
	③	水の量は、500〜2000mLでやかんや鍋の最大容量の6〜7割が適切です。	29・37
	①②	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	38
	②③	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。	
	①	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。	
		エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火やふっとうする前に保温になる場合があります。風が当たらないように風向を調節してください。	16・38
炊飯モードで上手に炊飯ができない ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	①②	鍋が炊飯に適しているか確認してください。	29・40
		鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・18 40
	③④	お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。	39
	①②	よく洗米してください。	
	④	無洗米を使用する場合は、1〜2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	40
	②③	銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	—
		エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。 風が当たらないように、風向を調節してください。	16・42
	②	洗米したあと必ず30分以上(冬場は1時間程度)、水に浸してください。	39
		炊飯途中にふたを開けると、うまく炊けない場合があります。	42
		消火したあと、約10分むらしが必要です。 むらしをしないとうまく炊きあがりません。	
	③	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	
	④	炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	
	⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。	41

よくあるご質問 ④

マルチグリル

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火／消火キーから手を離してもスパーク（パチパチ）する	–	点火／消火キーから手を離してもスパークが続きます。（最長約7秒） 異常ではありません。	–
マルチグリルの点火操作を受け付けない	–	点火不良後には、安心・安全機能が作動し、約5秒間は受け付けません。 しばらく待ってから、再度点火操作してください。	–
		プレートパン／キャセロールを正しくセットし、点火操作してください。 また、キャセロールはふたをしないと点火しません。	28・47
マルチグリル使用時の現象 ご質問の詳細 ① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラ ④ 煙が出る ⑤ オートメニューを受け付けない ⑥ 火力が変わる ⑦ 火力が変わらない ⑧ 調理中に消火する ⑨ 点火しない	②③④⑦	マルチグリルとびらは確実に閉めてください。	47
	①②③	調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。	53～56
		調理物に合った火加減に調節してください。	53～56
	②③	マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けてください。 また、マルチグリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコン、扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。	67
	①	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いてください。	48
	②	冷凍の調理物はしっかりと解凍し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。	
	④	脂の多い調理物を焼くと煙が多く出るため、マルチグリル排気口以外からも煙が出る場合があります。 異常ではありません。	–
		初めてマルチグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	47
		マルチグリル庫内やプレートパン／キャセロールが汚れていないか確認し、お手入れしてください。 残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	73
	⑤	連続焼きなどでグリル庫内の温度が高くなりすぎるとオートメニューは受け付けません。調理モードは受け付けますが、マルチグリル過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。マルチグリル庫内が冷めるまで、しばらく（約5～10分）待ってから使用してください。	50
	⑥	火力は自動的に切り替わります。異常ではありません。	–
	⑦	高温になり過ぎることを防止するために、自動的に火加減を調節したり、消火します。	–
	⑧	タイマーが終了すると自動的に消火します。 再度点火してください。	51
		連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまで、しばらく（約5～10分）待ってから使用してください。	50
		調理中は、温度コントロールのため上火や下火が消火することがあります。異常ではありません。	–
		プレートパン／キャセロールがぬれていないか確認し、ぬれている場合はふいてから再度点火してください。	–

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
マルチグリル	マルチグリル使用時の現象（続き） ご質問の詳細 ⑧ 調理中に消火する ⑨ 点火しない	⑧	水などが吹きこぼれると自動的に消火します。 水などが吹きこぼれないように、キャセロール内側の側面にある段差から1.5cm以上低くなるようにしてください。	48
			プレートパンに水分が多い食材を入れて調理した場合、プレートパンに水が入っていると判断し、自動消火することがあります。異常ではありません。	—
		⑨	コンロにくらべて点火に時間がかかります。 異常ではありません。	—
			機器が冷えている状態で点火すると、上火バーナーの火がつかない場合がありますが、異常ではありません。	—
	マルチグリル使用中に、調理物の脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする	—	調理物に含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。 異常ではありません。	—
	マルチグリルとびらが途中までしか開かない	—	サイドカバーが奥のフックから外れ、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかる場合があります。 無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にしてください。	69
におい	ガスのにおいがする いやなにおいがする	—	**すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてから原因を調べてください。**	13
			風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	16
			煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、バーナーキャップに洗剤や水分が残らないようにしてください。	71
			周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。	14
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 「ポン」と音がする ② 「カチッ」と音がする ③ キシミ音がする ④ 「シャー」と音がする ⑤ 「ブー」と音がする ⑥ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	①	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。 異常ではありません。	—
			バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	68
		②	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	—
		③	点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。 異常ではありません。	
		④	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	
		⑤	マルチグリルが、燃焼する音です。 異常ではありません。	
		⑥	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。 異常ではありません。	
レンジフード	レンジフードが動作（停止）しない	—	赤外線発信部の正面で操作してください。	58
			赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。	
			赤外線の反射しにくい服（黒い服やビロード、毛糸の服など）を着て操作すると、動作しない場合があります。 レンジフード側の操作部で操作してください。	
			赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。 お手入れしてください。	72

※対応しているレンジフードファンとの組み合わせが必要です。

ブザー報知、お知らせ表示①

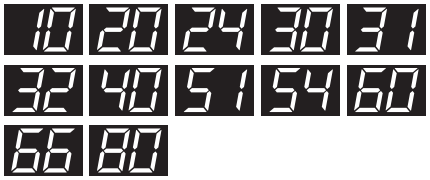
ブザー音	表　示 ※A ※C	部　位	内　　容	
―		コンロ	ノブが正位置にない	
ピー（1回）	―	コンロ	消し忘れ消火機能の作動	
			あぶり高温炒めモード終了	
	※約30回点滅で消灯します。 ※B	コンロ、マルチグリル	タイマー終了	
ピピー（1回）		コンロ	タッチスイッチ部エラー検出	
	※B	マルチグリル	庫内の高温検知	
ピー（2回）		コンロ	立消え安全装置の作動	
		マルチグリル		
ピー（3回）		コンロ	点火時に着火しなかった	
		マルチグリル		
	火力表示ランプ	コンロ	鍋なし検知機能の作動	
	火力表示ランプ			
		マルチグリル		

※A：マルチグリルのタイマー表示部は、表示と故障部位を交互に点滅表示します。
※B：故障部位は表示しません。
※C：表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロ/マルチグリルの消火操作のいずれかで消えます。

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ノブが正位置にない場合など。	ノブを正位置に置いてください。ノブを破損や変形、紛失した場合は、一時的にノブがない状態でも、コンロの点火/消火、火力調節のみ使用することができます。	3・61
点火後、約120分連続使用した場合など。	続けて使用する場合は、再度点火してください。 マルチグリルのオートメニューを続けて使用する場合、しばらく(約5〜10分)待ってから再度点火してください。	26
設定後、約60分連続使用した場合など。		
タイマー設定時間や自動調理が終了したとき。		33・37・41 49・51
複数のキーを同時に押したり、キーやセンタータッチ部の長押し、ものなどを置いている場合や汚れている場合など。	タッチスイッチ操作部の汚れやものを取り除いてください。	—
オートメニュー使用時に庫内の温度が高い場合など。	しばらく(約5〜10分)待ってから再度設定するか、調理モードの「焼く」を使用してください。	49・51
炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	煮こぼれした場合は、お手入れしてください。	26
炎のふき消えなど。	続けて使用する場合は、しばらく(約5〜10分)待ってから再度点火してください。	
煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れなど。	バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	71
着火不良など。	続けて使用する場合は、再度点火してください。	80
点火時に鍋などを置いていない場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	27
点火後に鍋などを上げた状態が約1分続いた場合など。		
点火時にプレートパン／キャセロールを置いていない場合など。	プレートパン／キャセロールを置いてから、再度点火してください。	28
点火後にマルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続いた場合など。		

上記の処置方法で直らないときは、販売店または、弊社窓口に連絡してください。

ブザー報知、お知らせ表示②

ブザー音	表　示 ※A ※C	部　位	内　　容	
＼ピー／（4回）		コンロ	天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき自動消火機能の作動	
		マルチグリル	焦げつき自動消火機能の作動	
			マルチグリル過熱防止センサーの作動	
		マルチグリル	メニュー選択間違い	
		コンロ、マルチグリル	感震停止機能の作動	
		コンロ、マルチグリル	過熱防止センサーの作動	
＼ピー／（10秒間繰り返し）		コンロ	鍋なし検知センサーチェック	
		マルチグリル	プレート検知センサーチェック	
		コンロ、マルチグリル	操作部、温度センサー、 グリル過熱防止センサー、 感震センサー、冷却ファン、 ガスコントローラーの故障	
ブザーが鳴り続ける＼ピー／（約10秒連続）		コンロ、マルチグリル	電子部品の故障	
非常用電池使用時 ＼ピピッ／（5回）		コンロ、マルチグリル	停電復帰	
非常用電池使用時 ＼ピー／（10秒間繰り返し）		コンロ、マルチグリル	電池電圧の低下	

※A：マルチグリルのタイマー表示部は、表示と故障部位を交互に点滅表示します。
※C：表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロ、マルチグリルの消火操作のいずれかで消えます。

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	続けて使用する場合は、再度点火してください。	26
調理物が焦げついた場合など。	続けて使用する場合は、再度点火してください。	
空焼き、消し忘れ、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	消火してすぐ(マルチグリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。 しばらく(約5〜10分)待ってから再度点火してください。	
プレートパン／キャセロール、メニュー選択を間違えている場合など。	プレートパン／キャセロールとメニュー選択が正しいことを確認してから、再度使用してください。	—
調理部の水分が多かったり、量が多い場合など。	水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。	
震度4以上を検知した場合など。	再使用するときは、周囲の安全を確認してから、再使用してください。	26
カウンターが高温になっている場合など。	カウンターの温度が高い間は使用できません。冷めてから再度点火してください。	—
鍋などを長時間置いた場合か温度センサーの故障など。	コンロは鍋などを一旦上げてください。 マルチグリルはマルチグリルとびらを一旦開けてください。 ブザー報知が止まらない場合は、点検が必要です。販売店または、弊社窓口に連絡してください。	27 28
部品が故障しています。	点検が必要です。 使用をやめ、ガス栓を閉め、販売店または、弊社窓口に連絡してください。	—
停電復帰後に、非常用電池を入れたまま電源を入れた場合。	電源を切ってから、非常用電池を抜いてください。	—
乾電池の容量が少なくなったとき。	乾電池を交換してください。	—

上記の処置方法で直らないときは、販売店または、弊社窓口に連絡してください。

長期間使用しない場合、仕様

長期間使用しない場合

・ガス栓を閉めてください。
・機器が冷めていることを確認し、各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
・再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外し、使用してください。

仕様

品名	ガスビルトインコンロ
型式	DS2301WA
点火方式	連続スパーク点火
電気関係	電源：AC100V(50／60Hz)、消費電力(50／60Hz)：6.0W 待機消費電力：電源ボタン「入」：2.3W　「切」：0.9W
安心・安全機能	・立消え安全装置 ・感震停止機能 ・ロック機能 (全バーナー) ・コンロ消し忘れ消火機能 ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・コンロ鍋なし検知機能 (コンロバーナー) ・マルチグリル消し忘れ消火機能 ・マルチグリル過熱防止センサー ・マルチグリル焦げつき自動消火機能 ・マルチグリルプレート検知機能 (マルチグリルバーナー)
付属品	・取扱説明書(保証書付)　・工事説明書　・かんたん接続設定ガイド ・プレートパン　・キャセロール　・ミトン ・はじめてのマルチグリルクッキングブック
外形寸法	高さ271mm×幅598mm×奥行492mm (トッププレート幅737mm)
質量	28.5kg(本体)、1kg(プレートパン)、1.5kg(キャセロール)

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW			ガス接続
		個別ガス消費量		全点火時 ガス消費量	
		左右コンロ	マルチグリル		
都市ガス用	13 A	3.50 {3,010kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	8.49 {7,300kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
	12 A	3.26 {2,800kcal/h}	2.16 {1,860kcal/h}	7.91 {6,800kcal/h}	
LPガス用		3.50 {0.251kg/h}	2.33 {0.167kg/h}	8.49 {0.608kg/h}	

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス、別売部品

アフターサービス

サービスのお申し込み

・『よくあるご質問』(74～80ページ)、『ブザー報知、お知らせ表示』(81～84ページ)を見て、もう一度確認してください。
・確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないで販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。
なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。

1. 品名　ガスビルトインコンロ
2. 型式名・品名コード：マルチグリル操作部ふた内面に貼付の銘板をご覧ください。(23ページ)
3. 故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
4. ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

転居される場合

ガスには都市ガス(数種類)およびＬＰガスの区分があります。

・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。
この場合、調整、改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
・この機器は13A(12A)もしくは、LPガス仕様にのみ調整、改造できます。

保証書

取扱説明書の90ページが保証書になっています。

・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間、一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
・無料修理期間経過後の修理については、販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

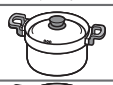
補修用性能部品の保有期間

・この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

別売部品

・下記の別売部品(有料)は、お客さまご自身にてご購入していただくことができます。お求めの場合は、インターネットの販売サイト(http://ec.harman.co.jp/)、弊社窓口、販売店にお問い合わせください。
＊印の部品については、インターネットの販売サイト(http://ec.harman.co.jp/)、弊社窓口にて承ります。

ご存じですか？ 簡単！ 手軽に
交換部品や便利グッズがご購入できます。
詳しくは ▶▶▶ http://ec.harman.co.jp/

名　称	形　状		本体価格(税別)	部品コード
ステンレス用クリーナー		(1本)	￥1,000	LP 0127A*
		(6本セット)	￥6,000	LP 0127
炊飯専用鍋(3合)			￥4,200	LP 0134
炊飯専用鍋(5合)			￥5,200	LP 0135

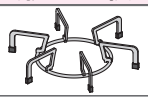
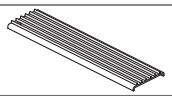
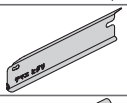
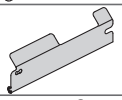
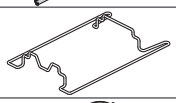
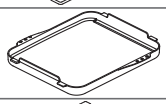
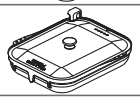
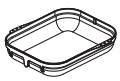
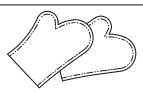
・2014年9月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
※上記本体価格には、消費税、配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税、配送費が必要となります。
詳しくは、弊社窓口にお問い合わせください。

交換部品（消耗部品）<お客さまにて取り替え可能な部品>

・下記の交換部品（消耗部品）<有料>は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。お求めの場合は、インターネットの販売サイト（http://ec.harman.co.jp/）、弊社窓口、販売店にお問い合わせください。

ご存じですか？ 簡単！ 手軽に
交換部品や便利グッズがご購入できます。
詳しくは ▶▶▶ http://ec.harman.co.jp/

部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

名　称	形　状	本体価格（税別）	部品コード
ごとく（ゴム足付）		￥3,500	DS0A12033101
ゴム足（1個）		￥　100	DS0A12038008
バーナーキャップ		￥2,100	DS0A32001100
バーナーリングカバー		￥2,400	DS0A8600307
マルチグリル排気口カバー		￥1,400	DS0A12138109
サイドカバー（左）		￥1,000	DS0A33064100
サイドカバー（右）		￥1,000	DS0A33065107
プレート支持枠		￥2,500	DS0A33050009
プレートパン		￥6,000	DS0A33053000
キャセロール		￥13,500	DS0A33066104
キャセロール ふたのみ		￥5,000	DS0A33068108
キャセロール 本体のみ		￥8,500	DS0A33067003
ミトン（2個）		￥　800	DS0A65001006
はじめてのマルチグリル クッキングブック		￥1,700	DS0A65005004
ノブ		￥3,500	DS0A12113104

・2014年9月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
※上記本体価格には、消費税・配送費は含まれておりませんので、ご購入の際は別途消費税・配送費が必要となります。
（ご購入時点における消費税率となりますことをあらかじめご了承ください。）
詳しくは、弊社窓口にお問い合わせください。
アルカリ乾電池（単3形）は電気店などでお買い求めください。
・交換部品（消耗部品）の詳細は『各部のなまえ』（3〜4ページ）を参照してください。

memo

memo

保証書

保　証　書

品　　名	ガスビルトインコンロ

このたびは当社製品をお買上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

＜無料修理規定＞

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、弊社が無料修理致します。
2. 保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、弊社にご相談ください。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
6. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
7. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）　住宅用途以外（業務用：喫茶店、飲食店など）でご使用になられた場合による故障および損傷。
   （ロ）　車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
   （ハ）　工事説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷。
   （ニ）　お買い上げ後、取付場所の移動・落下などによる故障および損傷。
   （ホ）　建築躯体の変形など住宅部品本体以外の不具合に起因する機器の不具合および塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
   （ヘ）　適切な使用、維持管理を行わなかった場合および不当な修理や改造による故障および損傷。
   （ト）　ガスの供給事情による故障および損傷。
   （チ）　指定規格以外のガス（ガスグループ）および電気（指定外の電池含む）で使用された場合。
   （リ）　火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・風水害・煤煙・異常気象などの天災・地変および戦争・暴動など破壊行為による故障および損傷。
   （ヌ）　海岸付近・温泉地などの地域における塩害・腐食性の有害ガスおよびほこりなどの空気環境に起因する故障および損傷。
   （ル）　ねずみ・鳥・くも・ゴキブリなどの動物の侵入および行為に起因する故障および損傷。
   （ヲ）　消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
   （ワ）　熱量変更に伴なう改造・調整の場合。
   （カ）　本書の提示がない場合。
   （ヨ）　本書に保証期間、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

お　客　様	お　名　前	TEL
	ご　住　所 〒	
保　証　期　間	**お買い上げ　　年　　月　　日から１年間**	
販　売　店	店　　名	TEL
	住　　所 〒	

※保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、お客様の記載内容を利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、弊社にお問い合わせください。

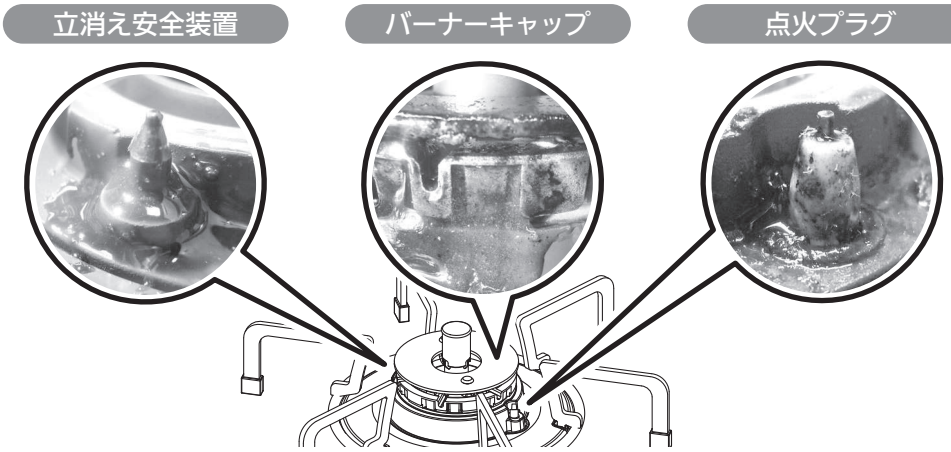
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

株式会社ハーマン
〒554-0023
大阪市此花区春日出南3−2−10

年　月　日	修　理　記　録　（　修　理　内　容　）	サービス員 ㊞

修理を依頼される前に

点火しないとき・・・　下記の部品が汚れていませんか？



バーナーキャップ　水洗い後、水気や汚れをふき取ってください。

立消え安全装置、点火プラグ　煮こぼれなどの汚れをふき取ってください。

水分は確実にふき取ってください。

※詳しくは、「お手入れ」(71ページ)を参照してください。

安全点検

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

- ときどきガスくさい。
- 焦げくさいにおいがする。
- キーやボタンの操作が不確実。
- コンロ部、グリル部が点火しにくい。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉め、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検、修理を相談してください。

修理 点検 商品についてのお問い合わせは・・・

株式会社ハーマン コンタクトセンター **0120-38-8180** 通話料金無料

携帯電話からのお問い合わせは・・・ **0570-064-780**（通話料がかかります）

コンタクトセンターにおかけいただくと音声ガイダンスが流れますので、お問い合わせの内容によって下記の番号をお選びください。

1 修理の受付・故障に関するお問い合わせ	2 有償点検・所有者情報に関するお問い合わせ	3 商品に関するお問い合わせ・その他	4 交換部品(消耗品)に関するお問い合わせ
■ 修理受付センター 【受付時間】 **365日24時間 修理受付** ※修理訪問は日中、地域により休日有り **FAX (078)928-5499**	**■ 点検受付センター** 【受付時間】 ※土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く 〈月～金〉　9：00～17：30	**■ お客さま相談センター** 【受付時間】※年末年始を除く 〈　月～金　〉9：00～18：00 〈土・日・祝〉9：00～17：00 **FAX (078)927-5070**	【受付時間】 ※日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く 〈月～土〉　9：00～17：00 **FAX (078)928-2311**

個人情報の取り扱いについて

■ご連絡いただいた個人情報はお問い合わせ対応に必要な範囲で使用し、当社規定により厳格に管理します。
なお、個人を特定できない情報に加工し、サービス向上や製品開発等に利用させていただきます。
■ご連絡いただいた個人情報に誤りがある場合、当社からご連絡できない場合があります。
■ご連絡いただいた個人情報は、以下の場合を除き、第三者に開示・提供致しません。
(1)修理や各種ご案内・お問い合わせ対応のために当社関係会社や販売店等へ連絡する場合
(2)機密保持契約を締結した外部業者に業務を委託する場合
(3)法令等に基づく場合